FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007

Formati

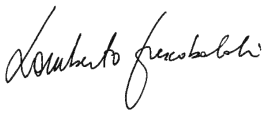
0,375*л*, 0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2007

Брунелло ди Монтальчино DOCG Ризерва

Брунелло ди Монтальчино Castelgiocondo категории Ризерва – это результат сложнейшего отбора, который начинается на винограднике и продолжается на винодельне, создавая вино с мощным характером.



Климатическая тенденция

В 2007 году сбор винограда закончился в октябре. Общий высокий уровень качества ягод обеспечил отличный урожай. Уже первые собранные плоды показали, что урожай 2007 года будет выдающимся, настоящей кульминацией всего периода созревания. Весенние месяцы были мягкими, с небольшими дождями и без температурных стрессов, что обеспечило рождение на лозах крепких здоровых ягод

Характеристики территории

Происхождение: Поместье Кастельджокондо, Монтальчино
Альтиметрия: 350-420 м (1148 – 1377 футов)
Поверхность: 8.19 ha
Контакт: юг, юго-запад
Тип почвы: Известняковые, богатые глиной, с большим содержанием кальция и минеральных элементов (т.н. «тёмные»). PH слегка щелочной.
Плотность растений: 5500 лоз/га
Разведение: кордоне сперонато
Возраст виноградника: более 25 лет
Сорт Вино: 100% санджовезе
Алкогольная степень: 14%
Время мацерации: 30 дней
Яблочно-молочное брожение: непосредственно после спиртового брожения
Ёмкости для выдержки: в бочках из славонского и французского дуба
Длительность выдержки: после сбора до 1-го января 6-го следующего за ним года, после выдержки не менее 2 лет в дубе и 6 месяцев в бутылках

Технические примечания

Ripe al Convento 2007 обладает насыщенным рубиновым цветом с едва уловимыми гранатовыми отблесками. В аромате явственно ощущаются ноты ежевики, которые быстро сменяются приятными тонами земляного ореха, ревеня и кубинской сигары; затем проступают специи – чёрный перец, кардамон и грецкий орех, а за ними - свежие ноты тимьяна, чайного листа и можжевельника. Вкус открывается мощно, его плотная элегантная структура хорошо уравновешивается щедрой полнотелостью. Финал очень долгий и сбалансированный.

Сопряжение: Рагу, блюда из мяса долгого приготовления и выдержанные сыры.

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 94 points
Wine Spectator: 93 Points
Vinous: 93 Points
I vini di Veronelli: Super 3 stelle
Wine Enthusiast: 93 points
The Wine Advocate: 93 Points
I vini di Veronelli: 93 Points and tre stelle azzurre