


FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009



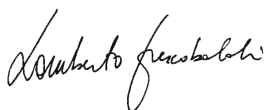
Formati

0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

Ripe al Convento 2009

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

Сезон выращивания винограда в регионе Кастельджокондо завершился 9 октября. Весенние проливные дожди стали настоящим испытанием для работников виноградника. Им пришлось обрабатывать виноградные листья, чтобы предотвратить поражение растений грибками, но в то же время в результате дождей пополнились запасы грунтовых вод. После умеренных дождей в июне и июле виноградная лоза начала расти с новой силой. Созревание ягод ускорилось. В результате этого на лозе сформировались плоды высочайшего качества. Они созрели немного раньше в сравнении с прошлогодним урожаем.

Характеристики территории

Происхождение: Поместье Кастельджокондо, Монтальчино

Альтиметрия: 350-450 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: санджовезе

Алкогольная степень: 15%

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

Вино Brunello Ripe al Convento 2009 г. обладает насыщенным рубиново-красным цветом с едва различимыми гранатовыми оттенками. Запах — утонченный букет ароматов бальзамина с перечной нотой и дикорастущих ягод, постепенно переходящих в плавные оттенки табачного листа, шоколада, как в выпечке, и корня лакрицы. Впечатляющая вкусовая гамма превосходно дополняется мягкими и хорошо сочетающимися танинами с надлежащим уровнем кислотности и минеральными экстрактами, позволяющими в полной мере насладиться вином с ароматным послевкусием. (Дегустация проведена в марте 2015 г.)

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

Призы и награды

The Wine Advocate: 93 Points

JamesSuckling.Com: 94 Points

Wine Spectator: 91 Points