

  
**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 грибами, 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