FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2009



Formati

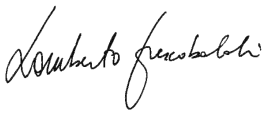
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

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