FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010



Formati

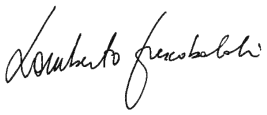
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2010

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

Сбор винограда в 2010 году завершился 20 октября. Весной 2010 года отмечались частые дожди, которые в значительной мере осложнили работу виноградарей по выращиванию и санитарной защите, но своевременно подпитали подпочвенные воды. Летние месяцы характеризовались равномерным чередованием умеренных осадков и солнечных дней. И, наконец, сентябрь характеризовался идеальными климатическими условиями с холодными ночами и теплыми солнечными днями до конца сбора винограда. Лоза показала себя в лучшем виде, а виноград поступил в погреба оптимально созревшим.

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: 16 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 ярко-рубинового цвета с гранатовыми отливами, прозрачное, с прекрасной консистенцией. Аромат насыщенный и сложный, в начале явствуют фрукто-ягодные ноты чернослива, ежевики и чёрной смородины. Финал окрашивают оттенки ванили и обжаренных кофейных зёрен, какао и табака. Вкус тёплый, мягкий и гармоничный, богатый таннинами, которые находятся в оптимальном равновесии с алкогольной крепостью, кислотностью и прочими компонентами вина. Впервые дегустировалось в декабре 2016 года.

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

Призы и награды

The Wine Advocate: 93 Points
Wine Spectator: 95 Points
Vinous: 94 Points
Vinum: 17.5 Points
JamesSuckling.Com: 98 Points