FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012



Formati

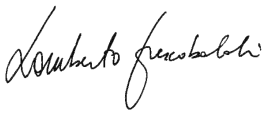
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2012

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

Виноделам лето запомнилось высокой температурой и скудными дождями. Прекрасно дренируемые почвы «галестро» виноградника Рипе ал Конвенто сохранили нужный запас воды благодаря своей глинистой составляющей. Таким образом, лоза хорошо перенесла засушливый период. Фаза созревания винограда прошла в оптимальных условиях и превосходно завершилась. Развитая корневая система лозы позволила винограду созревать медленно и полностью, так что сочетание ароматических и полифенольных компонентов в нём достигло совершенной гармонии; мы получили в КастелДжокондо виноград «санждовезе» наивысшего качества.

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: 14.5%
Время мацерации: 33 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

При визуальной оценке можно отметить чудесный красно-рубиновый цвет вина, глубокий и сверкающий. Букет насыщенный и сложный, в нём каждая ароматическая нота медленно сменяется другой: сначала проявляются фруктово-ягодные ноты сливы, ежевики и чёрной смородины, за ними следуют ноты пряностей и ладана. Вкус полнотелый, обволакивающий и гармоничный, богатый шелковистыми таннинами, прекрасно уравновешенными кислинкой. Финал долгий и наполненный ароматом.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 95 Points
Doctor Wine: 95 Points
Wine Spectator: 92 Points