

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Ripe al Convento 2012



Formati

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

## 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 Ripe al Convento 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 созреть медленно и полностью, так что сочетание ароматических и полифенольных компонентов в нём достигло совершенной гармонии; мы получили в КастелДжокондо виноград «санджовезе» 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 кислоткой. 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