FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013

Formati

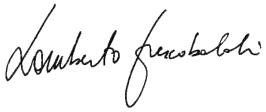
0,375l – 0,750l – 1,5 Magnum – 3,0 Double Magnum

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2013

Брунелло ди Монтальчино DOCG Ризерва

На самых высоких холмах поместья «Кастельджокондо», где вино производилось ещё в 1800 году, мы выделили один участок. Он дарит нам вино, вызывающее невероятные эмоции. Участок расположен на высоте 450 метров над уровнем моря и обращён к югу; почва типа «галестро» и средиземноморские ветра каждый год наделяют его незабываемой индивидуальностью



Климатическая тенденция

В 2013 году весной и в начале лета шли частые и регулярные дожди, что помогло растениям развиваться равномерно. Суглинистая природа почвы также способствовала их гармоничному росту благодаря своим качествам: вода легко проходит сквозь неё, но в то же время глинистая составляющая позволяет задержать часть воды и создать её запас, необходимый для лозы. Лето, тёплое, но без вспышек жары, способствовало отличному началу созревания винограда. В этот период, благодаря оптимальному контрасту солнечных дней и свежих ночей, виноград накопил в себе большое количество благородных компонентов, таких как антоцианы и таннины, и сохранил нежный аромат спеющих ягод. Сентябрь и октябрь были солнечными и ветреными, что помогло винограду созреть должным образом и сохранить баланс между алкогольной и кислотной составляющими.

Винификация и выдержка

Виноград Санджовезе собирали вручную, ещё на лозе проводился тщательный отбор. По прибытию в винодельню виноград прошёл повторный контроль, которому подверглась буквально каждая ягода. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали inox с температурным контролем при частом ремонтаже, в основном, на первой стадии, чтобы наилучшим образом извлечь из винограда красящие и структурирующие вино вещества. Затем вино долго выдерживалось в дубовых бочках, что позволило достичь отличной стабильности, а также сделать его букет и структуру более сложными. «Рипе аль Ковенто 2013» оказалось готовым к поступлению в продажу лишь спустя 6 лет после сбора урожая, после выдержки в бочках и, наконец, в бутылках.

Технические примечания

Брунелло «Рипе аль Ковенто 2013» сразу привлекает внимание своим красно-рубиновым цветом с гранатовыми отблесками. Его харизматичность ещё более проявляется в букете: аромат подчёркнуто сложный. Чистые ноты тёмных ягод, малины и цукатов из апельсиновой корочки обогащены лёгкими бальзамическими нотами ладана и листового чая. Вкус раскрывается сочными фруктовыми нотами и невероятной свежестью. Наконец, густая насыщенность таннинами, совершенными и округлыми, делает его невероятно гармоничным. У вина чрезвычайно долгое и приятное послевкусие. винодел

Призы и награды

James Suckling: 97 Points
Falstaff: 95 Points
Veronelli: 3 Stars