


FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2014



Formati

0,75 lt., 1,5 lt., 3 lt.

Ripe al Convento 2014

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

Зима 2014 года была очень мягкой, что не характерно для этого сезона. Весеннее пробуждение растений проходило в тёплые и солнечные дни. Лето, напротив, было прохладным и дождливым и способствовало замедлению вегетационного периода. Отсутствие дождей, солнечная погода и большая разница между дневной и ночной температурой во второй половине сентября ускорили созревание винограда, подарив нам урожай, богатый ароматическими, красящими и структурными компонентами.

Винификация и выдержка

Виноград Санджовезе собирали вручную после внимательного первичного отбора ещё на лозе. По прибытии урожая на винодельню прошёл повторный тщательный отбор каждой виноградины. Ферментация проходила в чанах из нержавеющей стали при частом ремонтаже, особенно на ранней стадии, чтобы добиться лучшей экстракции структурирующих и красящих компонентов. Последующая продолжительная выдержка в дубовых ёмкостях помогла усилить структурную и ароматическую сложность вина. «Рипе аль Конvento 2014» готово поступить в продажу через 6 лет после сбора урожая, из которых последние несколько месяцев вино выдерживалось в бутылках.

Технические примечания

“Брунелло Ризерва Рипе аль Конvento 2014” - вино красно-рубинового цвета, насыщенное и сверкающее. Букет раскрывается цветочными нотами фиалки и дрока, а затем обогащается ягодно-фруктовыми нотами черешни, малины и земляники. Немного позже проявляются пряные ноты перца, гвоздики и кардамона, которые делают букет более сложным и придают ему изысканность. Вкус вина гармоничный и уравновешенный, с шелковистыми таннинами, которые улучшают его структуру. винодел

Призы и награды

Wine Spectator: 90 Points

Wine Advocate: 92 Points

James Suckling: 94 Points

Gambero Rosso: 3 Glasses