FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015



Formati

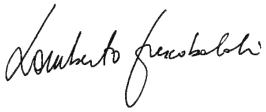
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2015

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" Lamberto Frescobaldi



Климатическая тенденция

Растения начали распускать почки в первую неделю апреля и продолжили стабильно расти, используя щедрый запас воды в почве, который накопился в 2014 году и пополнился зимой 2015 года, когда осадки были в пределах нормы. Погода весной и в начале лета была сухой и солнечной, что способствовало равномерному развитию растений. Июль оказался очень жарким: в среднем, температура на 5°C превышала норму. Благодаря грамотным решениям наших агрономов, которым мы следуем уже многие годы, нам удалось защитить лозу от чрезмерного зноя. Так, мы обрабатываем почву осенью, используем сидерат, прореживаем листья и ягоды в тёплый период. На первой неделе августа два обильных дождя освежили лозу и немного понизили температуру воздуха. Это позволило винограду образовать ароматические вещества, антоцианы и таннины, которые играют самую важную роль в создании качественного вина.

Винификация и выдержка

Виноградник Рипе-аль-Конвенто, где растёт виноград Санджовезе, находится на высоте 450 метров над уровнем моря на сланцевых почвах «галестро» на южной стороне холма. Виноград собрали вручную, тщательно отбирая лучшие гроздья уже на ветках. На винодельне ягоды прошли ещё более внимательный отбор, буквально каждую виноградину отделяли от веток вручную. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали inox при установленной температуре. Сусло перемешивали часто, особенно на начальной стадии, чтобы наилучшим образом экстрагировать компоненты, придающие цвет и текстуру будущему вину. Последующая затем выдержка в деревянных ёмкостях позволила достичь прекрасной консистенции вина и наполнить его сложными ароматизирующими и структурными элементами. Вино «Рипе-аль-Конвенто» готово поступить на рынок через 6 лет после сбора урожая и после длительной выдержки, завершившейся в бутылках.

Технические примечания

«Рипе-аль-Конвенто 2015» - вино чудесного глубокого рубинового цвета; оно нежно переливается гранатовыми оттенками около стенки бокала, когда тот наклоняют во время визуальной части дегустации. Букет раскрывается цветочными ароматами: танец начинают черника, черешня и «пьяная» вишня. В любом случае, несомненно главными персонажами тут выступают третичные ноты, появившиеся благодаря долгой выдержке. Они находятся в полной гармонии между собой, и ни одна не выделяется чрезмерно. Корица, табак, чайный лист, обжаренные кофе-бобы и, наконец, лёгкий оттенок замши — вот основные ноты. Наконец, изысканности этому ароматному путешествию придают пряные оттенки белого перца, гвоздики и корицы. Таннины — зрелые и плотные, бархатистые и шелковистые — обволакивают и кажутся превосходно вплетёнными в структуру вина. Они создают чудесное равновесие с алкогольной составляющей вина. Длительное послевкусие убедительно подчёркивает, насколько хорош для виноделия был 2015 год.

Призы и награды

James Suckling: 97 Points
Wine Advocate: 94 Points
Vinous: 93 Points
Falstaff: 96 Points