FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016



Formati

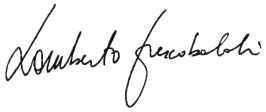
0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2016

Брунелло ди Монтальчино DOCG Ризерва

“На самых высоких холмах этого поместья, в котором вина производились уже в 1800 году, было отведено место под небольшой виноградник Санджовезе, который дарит нам невероятные впечатления. Расположение на высоте 450 метров над уровнем моря, яркое послеполуденное солнце, почва галестро и оздоравливающие средиземноморские ветра придают этому Брунелло невероятную изысканность, характер и долголетие”.



Климатическая тенденция

2016 год был долгим и напряжённым, со множеством трудностей, но в итоге он оказался одним из лучших в истории виноделия. Очень мягкая зима создала условия для того, чтобы почки на лозе распустились раньше обычного: некоторые из них начали раскрываться уже в конце марта. Весна, напротив, была прохладной и дождливой. В довершение, погода в июне оказалась совсем не летней, средняя температура была гораздо ниже нормы. Весенняя прохлада замедлила развитие лозы, поэтому цветение и начало созревания прошли позднее обычного. Остаток лета был жарким, но не чрезмерно. В августе несколько раз прошли дожди. Это способствовало тому, что во время последней фазы созревания лоза была в прекрасном состоянии, а виноград отличался здоровьем. Последние десять сентябрьских дней перед сбором урожая были солнечными, с хорошей разницей между дневной и ночной температурой, с сухим и свежим ветром трамонтана при низкой влажности воздуха. Это помогло нам собрать роскошный своевременный урожай ароматного, спелого и здорового винограда.

Винификация и выдержка

Виноградник Рипе-аль-Ковенто, где произрастает виноград Санджовезе, находится на высоте 450 метров над уровнем моря на почвах галестро и на сланцевых почвах на южной стороне холма. Виноград собирали вручную, отбирая лучшие гроздья. По прибытии на винодельно он проходил повторную сортировку, каждую ягоду снимали с веточки вручную. Ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали при установленной температуре. Чтобы лучше экстрагировались красящие и структурирующие вино вещества, сусло часто помешивали, особенно в начале процесса. Затем последовала выдержка в дубовых бочках, которое позволила стабилизировать вино и сделало более сложными его букет и текстуру. “Рипе-аль-Конвенто” готово поступить в продажу только через 6 лет после сбора урожая и после заключительного периода выдержки в бутылках.

Технические примечания

“Рипе-аль-Конвенто 2016” - вино прекрасного яркого и сверкающего рубиново-красного цвета с гранатовыми отблесками. Чудесный изысканный букет насыщен ароматами — от ягодных, таких как красная смородина, черника, вишня и ежевика, до цветочных и третичных нот. Со временем начинают преобладать последние, вызывая в памяти аромат табака, листьев чёрного чая, замши и обжаренных кофейных зёрен, а в финале проявляются деликатные пряные оттенки мускатного ореха, ванили, чёрного и белого перца. Бархатистые таннины великолепно встроены в текстуру вина. Прекрасна и кислотно-алкогольная составляющая. Невероятно долгое и устойчивое послевкусие.