FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017



Formati

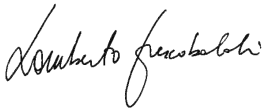
0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2017

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

Зима 2017 года была мягкой, с температурой в среднем чуть выше нормы. Воздух весной и летом прогревался больше обычного, дожди были весьма скудными. Сочетание глубокой почвы, на которой выращивается Санджовезе, и необычно сухой погоды позволили лозе хорошо развиться, а винограду — прекрасно созреть. К моменту сбора урожая виноград был здоровым, нетронутым и плотным. Расположение виноградника на одном из самых высоких холмов CastelGiocondo смягчило воздействие чрезмерного зноя этого лета. Обилие тепла и света в 2017 году наделило вина поместья CastelGiocondo необычайным богатством и силой.

Винификация и выдержка

Виноградник Рипе-аль-Ковенто, где произрастает виноград Санджовезе, находится на высоте 450 метров над уровнем моря на почвах галестро и сланцевых почвах на южной стороне холма. Виноград собирали вручную, отбирая лучшие гроздья. По прибытии на винодельню он проходил повторную сортировку, каждую ягоду снимали с веточки руками. 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, которая позволила стабилизировать вино и сделала более сложными его букет и текстуру. “Рипе-аль-Конвенто” готово поступить в продажу только на шестой год от сбора урожая и после заключительного периода выдержки в бутылках.

Технические примечания

“Рипе-аль-Конвенто 2017” - вино прекрасного яркого и сверкающего рубиново-красного цвета с гранатовыми отблесками. Чудесный изысканный букет насыщен ароматами ягод, таких как лесная ежевика, чёрная смородина, черника и малина. Не обходится и без цветочных нот фиалки и дикой розы. Затем выступают третичные ноты, среди которых есть как пряные — чёрного перца и мускатного ореха, так и прочие приятные ноты — ферментированного табака и чёрного чая, кедровой древесины и подлеска. Таниновая текстура, характерная для “Рипе-аль-Конвенто”, плотная и одновременно приятная. Прекрасно и соотношение между свежестью, которую придаёт вину кислотная составляющая, и округлостью, созданной полным телом вина. Послевкусие невероятно насыщенное и длительное, оно остаётся гораздо дольше, чем мы могли бы ожидать.