FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018



Formati

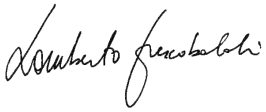
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2018

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

2018 год начался с прохладной и дождливой зимы. Почки начали распускаться в срок. Весна во время цветения лозы также была дождливой, что замедлило завязь плодов и понизило урожайность. Лето было сухим, с редкими дождями, но благодаря запасам воды в почве, накопленным ранее, лоза не пострадала. Такая погода способствовала хорошему созреванию винограда. Прохладные ночи помогли ягодам образовать ароматические и цветовые компоненты. Северный ветер в середине сентября понизил температуру воздуха. Прохладная и ветреная, но солнечная погода – благоприятная для Санджовезе – помогла винограду полностью созреть, накопив значительный ароматический и полифенольный потенциал. К моменту сбора урожая гроздья были в прекрасном состоянии и нужной степени плотности.

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 экстрагировать 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 2018” - вино прекрасного яркого и сверкающего рубиново-красного цвета без какого-либо осадка. Его букет богатый и сложный, ноты варьируют от ароматов спелых, но свежих и хрустящих фруктов, до цветочных ароматов, которые затем сменятся целым калейдоскопом третичных нот. Среди фруктовых ароматов можно отметить типичные для этого вина ноты лесных ягод, а также черешни и граната. Из третичных — сразу выделяются приятные нотки графита, горького какао и кубинских сигар. Лёгкое, пряное, свежее — целое крещендо из ароматических открытий. Однако именно во вкусе раскрывается вся прелесть этого гармоничного вина с плотной танниновой текстурой без вяжущего эффекта. Очень длительная и насыщенная ароматическая устойчивость.

CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013