FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

Formati

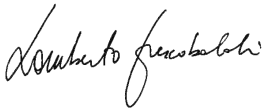
0,75 л, 1,5 л, 3 л

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2019

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

В 2019 году после холодной зимы со скудными осадками почки на лозе распустились на первой неделе апреля. Дожди в период цветения винограда замедлили завязь плодов и, естественно, это потом сказалось на урожайности. Зато майские дожди создали необходимый запас воды в почве. Лето было засушливым, но благодаря этим водным резервам растения не пострадали. Созревание винограда началось вовремя и прошло превосходно. Ночная прохлада способствовала тому, чтобы виноград набирал цвет и аромат. Северный ветер в середине сентября принёс понижение температуры. Прохладная, ветреная, но солнечная погода очень способствовала тому, чтобы Санджовезе полностью созрел и накопил в себе ароматические и полифенольные компоненты. К моменту сбора урожая виноград был здоровым, нетронутым и нужной плотности. Это, несомненно, был замечательный год для производства “Брунелло ди Кастельджокондо”.

Винификация и выдержка

Виноградник, 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

Ripe al Convento 2019 – сверкающее вино чудесного рубинового цвета. Оно обладает многогранным и сложным букетом, отражающим великолепие этого винодельческого года. Букет раскрывается одновременно цветочными и фруктовыми нотами, которые вызывают в памяти дикий шиповник, фиалку, смородину, чернику и гранат. Чудесны и пряные ноты, переплетающиеся с изысканными третичными. Вкус долгий и насыщенный, плотные таннины придают вину прекрасную текстуру.