FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020



Formati

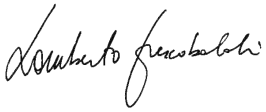
0,75 *л*, 1,5 *л*, 3 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Ripe al Convento 2020

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 2020 года была небогата осадками. Резервы воды в почве пополнились ещё в конце 2019 года. Этих запасов лозе хватило, чтобы спастись от пересыхания жарким летом. Почки на лозе начали распускаться в начале марта. Цветение началось во второй половине мая, чему способствовала сухая и тёплая погода и свежий ветерок. Отсутствие дождей в период сбора урожая позволило собрать прекрасно созревший, здоровый виноград с плотными гроздьями. Оптимальным было и содержание в нём полифенолов и сахаров.

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

Ripe al Convento 2020 — прозрачное и сверкающее вино прекрасного рубинового цвета с гранатовыми отблесками. Его букет богатый и сложный, ноты варьируют от ягодных — смородина, черника, свежая и заспиртованная вишня — до цветочных ароматов. Со временем проявляются третичные ноты табака и замши, приправленные нежными оттенками белого перца и мускатного ореха. Плотные и зрелые, нежные и шелковистые таннины превосходно вписаны в текстуру вина. Они удивительно хорошо гармонируют с кислотной и алкогольной составляющими. Очень длительный финал.