

Рипе ал Конвенто ди Кастелджокондо Брунело ди Монталчино Резерва DOCG

Ripe al Convento di Castelgiocondo Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Произход

Държава Италия

Винен регион Тоскана, Брунело ди Монталчино Резерва DOCG

Винарна Фрескобалди

Технически данни

Сортов състав Санджовезе

Виг Сухо червено вино

Разфасовки 750 мл

Затваряне Естествен корк

Винификация

Големите грижи, положени в лозето, заедно с типичните характеристики на този безпогрешен тероар, водят до изключителна реколта. Гроздето се бере на ръка и се селектира повторно след пристигането му във винарната. Ферментацията протича в съдове от неръждаема стомана при контролирана температура с чести изпомпвания и потапяния на шапката, особено в ранните етапи на процеса.

Отлежаване

В големи дървени съдове за 6 години, последвани от период на отлежаване в бутилка.

Описание

Накратко

„На най-високите хълмове на това имение, което започва да произвежда вино през 1800 г., малко лозе със Санджовезе ни изумява с изключителни емоции. На надморска височина от 450 метра лозето се радва на топло слънце следобед, галестро тип почва и свеж средиземноморски бриз, от което правим уникално елегантно Брунело Резерва, с индивидуалност и дълголетие“
~ Ламберто Фрескобалди

Дегустационни бележки

Красив ярък и наситен рубиненочервен цвят с деликатни гранатови нюанси. На нос – плодов букет: боровинка и череша се сещат в началото, последвани от третичните перфектно балансирани нотки от продължителното отлежаване - канела, тютюн, чаени листа, печено кафе на зърна и накрая, фини нотки на кожа. Елегантни подправки - бял пипер, карамфил и канела, завършват сетивното изживяване. Кадифените, копринено гладки танини са зрели и нежни. Балансът между киселини и алкохол е отличен. Финалът е много дълъг, което допълнително демонстрира величието на тази реколта.

Съчетание с храна

Отлично се съчетава със стекове и ястия от дивеч с гъбени сосове, богати и кремообразни ризотота, яхнии или зрели сирена.

Бележки

