Ripe al Convento di Castelgiocondo

Brunello di Montalcino DOCG 2010

Frescobaldi

Il Brunello di Montalcino Docg Ripe al Convento di Castelgiocondo Frescobaldi, una delle aziende toscane più importanti, è prodotto con le uve Sangiovese selezionate della Tenuta Castel Giocondo da cui il vino prende il nome. Storica proprietà della famiglia Frescobaldi che qui vinifica dal 1800, la tenuta è un'antica roccaforte costruita nel 1100. Era la via che collegava Siena al mare. Vista la posizione e le peculiarità del luogo e il suo terreno, il risultato è una Riserva di forte personalità e di straordinaria longevità.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Brunello di Montalcino
Denominazione	DOCG
Annata	2010
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Localizzazione	Tenuta Castel Giocondo, Montal
Vitigno	Sangiovese 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso con sfumature granato, limpido e di bella consistenza
Gusto	In bocca è caldo, morbido ed equilibrato, ricco di tannini fitti ben supportati dal contenuto in alcol e da un'acidità in buon equilibrio con le altre componenti
Profumo	Intenso e complesso dove prevale in un primo momento la componente fruttata con sentori di piccoli frutti a bacca rossa e nera come prugna, mora e ribes nero. Nel finale emergono note speziate di vaniglia e tostate di caffè, cacao e tabacco
Temperatura di servizio	16 - 18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	350 - 450 m m
Tipologia terreno	I galestrosi, ricchi di argilla e ben dotati di calcio. Terreni "scuri". Ricchi di elementi minerali
Allevamento	Cordone speronato basso
Densità impianto	5.500 viti/ha
Età ceppi	17 anni
Tipo raccolta	Manuale

Vinificazione	**Le uve vengono lasciate a macerare per 30 giorni. La fermentazione malolattica viene svolta subito dopo quella alcolica**
Affinamento	Minimo 2 anni in botti di rovere di Slavonia e barriques di rovere francese. 6 mesi in bottiglia