

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso con sfumature granato, limpido e di bella consistenza
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18° C

## DATI DI PRODUZIONE

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