



Codice Articolo

&32342

FRESCOBALDI RIPE AL CONVENTO '15 15° 75

Unità di vendita al Cliente

Tipo imballo

Bottiglia

Contenuto imballo

75cl

Codice EAN

8002366009293 / 8002366929034

Peso lordo imballo (kg)

1,6

Caratteristiche

Denominazione: Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Tipologia: Vini rossi

Regione: Toscana

Paese: Italia

Vitigno: Sangiovese

Uvaggio:

Dosaggio:

Sosta sui lieviti:

Altre note

Grado alcolico: 15

Vinificazione e maturazione: Il vigneto Ripe al Convento, da cui provengono le uve di Sangiovese, si trova ad un'altitudine di 450 metri s.l.m. ed è caratterizzato da suoli scistosi e galestrosi, con un'esposizione a sud. Le uve sono state vendemmiate manualmente, dopo una prima attenta selezione in vigna. All'arrivo in cantina sono state sottoposte ad ulteriore scrupoloso controllo, con cernita manuale di ogni chicco. La fermentazione è avvenuta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi frequenti soprattutto durante le prime fasi, per ottenere una buona estrazione delle componenti coloranti e di struttura. Il successivo periodo di maturazione in legno ha permesso di ottenere un'ottima stabilità ed un incremento della complessità aromatica e strutturale.