

CASTELLO ROMITORIO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Brunello di Montalcino Castello Romitorio è il nostro orgoglio: il frutto di più di trent'anni di lavoro in armonia con la natura nel terroir di Montalcino. Questo vino esprime con purezza il territorio di Montalcino e incarna il meglio dell'antica tradizione locale di coltivazione di un eccellente Sangiovese.

L'azienda Romitorio è collocata nel quadrante nord-ovest di Montalcino ove viene prodotto questo classico Brunello da uve Sangiovese accuratamente raccolte e selezionate a mano sul banco, prima e dopo la diraspatura.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inossidabile, con un breve periodo iniziale di macerazione a freddo (sotto i 20°C) con le bucce per circa 15-20 ore, seguita da una macerazione a temperatura controllata più elevata che può durare fino a 20 giorni.

La separazione tra bucce e vino fiore ha inizio intorno al 22° giorno, a fermentazione terminata. Una volta ottenuto il vino fiore si lascia spazio alla fermentazione malolattica naturale.

Il vino matura nel rovere per circa 24 mesi e dopo l'imbottigliamento viene fatto invecchiare nelle cantine a temperatura controllata di Castello Romitorio per altri 12 mesi circa prima di essere messo in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

C'è qualcosa di inebriante e rinvigorente in questo vino: un naso alto di quercia e di frutta con accenti di marasche, viole e melagrana. Ci sono anche suggestioni di terra e, con l'invecchiamento, sfumature di salvia e di soia.

I tannini sono profondamente intrecciati nel corpo, decisi ma fini, e vanno a dare a questo vino una struttura eccezionale, uno scheletro dal quale possono esprimersi appieno la frutta, la quercia e i profumi. Il vino si dispiega lentamente nel bicchiere, diventa più sinuoso e sensuale a contatto con l'aria, il lieve astringente dei tannini invoglia ad altri sorsi. L'affinamento in bottiglia porta gradite note terziarie di pelle e di erbe, la persistenza e l'aroma sono duraturi.

Questo vino lascia il segno appena messo in commercio, ma diventa ancora più fedele a se stesso man mano che invecchia. (Anne Krebiehl MW)

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x75 cm

VITIGNO: 100% sangiovese

VENDEMMIA: Manuale, con selezione a mano dell'uva prima e dopo la diraspatura

ELEVAZIONE: Circa 24 mesi in rovere

AFFINAMENTO: Circa 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio



TOP RATINGS

95/100 James Suckling

95/100 Robert Parker

95/100 Vinous - Antonio Galloni

95/100 Winescritic.com

94/100 Wine Enthusiast

93/100 Wine Spectator

3 BICCHIERI Vini d'Italia - Gambero Rosso