

CASTELLO ROMITORIO

ROMITÒRO

TOSCANA

IGT

Romitòro è un blend elegante di Syrah e Petit Verdot che sfrutta i vantaggi di un clima temperato come quello della Toscana, dove la vite cresce naturalmente senza bisogno di irrigazione ed ha un'ottima resa di frutto dalla qualità costante.

Il vino risultante è un audace Supertuscan che dimostra come i monovitigni francesi possano proliferare in Toscana dando una qualità eccezionale, pur mantenendo un carattere innegabilmente toscano.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

La frutta fa la parte del leone: la marasca incontra la prugna matura in un complesso grintoso e corposo. Il palato avverte nettamente la frutta, la freschezza e un discreto corpo: i tannini sono evidenti, ma così controbilanciati dalle note fruttate da raggiungere una dolcezza di vaniglia e di moka e da ammorbidire il corpo intenso e pieno. Il finale è caldo e rotondo, una boccata di grande esuberanza fruttata che conserva la sua forza vitale anche dopo diversi anni. (A. Krebiehl MW)

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x75 cm

VITIGNO: Petit Verdot, Syrah

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

ELEVAZIONE: Circa 12 mesi in rovere

TOP RATINGS

95/100 Wine Advocate

94/100 Wine Spectator

92/100 Vinous

93/100 James Suckling