

CASTELLO ROMITORIO

FILO DI SETA

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Filo di Seta è un Brunello eccezionale, il risultato di una selezione rigorosa di uve raccolte a mano nella nostra vigna nei pressi di Castello Romitorio.

È un Brunello di Montalcino che esprime l'essenza più selvaggia e oscura del microclima più fresco della zona esposta a nord-ovest.

Filo di Seta è il nome di un ruscello che scorre nel bosco vicino. I vigneti si trovano a un'altitudine di circa 350 metri, con esposizione a nord-ovest e sono accuratamente curati per assicurare che ogni pianta dia le rese minime e raggiunga un'ottimale maturazione.

L'uva viene selezionata a mano, nella cantina, 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 24 giorni. La fermentazione malolattica inizia in modo naturale e dura per circa 20 giorni. Tra dicembre e gennaio il succo viene separato dal sedimento.

Il vino matura nel rovere per circa 30 mesi e dopo l'imbottigliamento viene fatto invecchiare nelle cantine a temperatura controllata di Castello Romitorio per circa 12 mesi prima di essere messo in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Che naso: un misto di petali scuri di peonia e di viola, con sentori di ciliegia fresca ed essiccata, che raggiunge direttamente la testa su una nota più alta di legno lucidato. La stessa fascinazione aromatica si manifesta subito anche al palato: ciliegia e petali fragranti avvolgono e ammortizzano i tannini, fini ma decisamente intensi. Un vino estremamente serio, un delizioso contrappunto tra una struttura composta e un'eleganza fluente, quasi ondeggiante, un vino severo e indulgente allo stesso tempo. Ogni sfumatura di profumo è illuminata dalla freschezza elettrica del Sangiovese. Anche invecchiato, quando si palesano note più terrigne e sapide, il suo incanto florale e setoso conquista palato, mente e cuore insieme.
(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 30 mesi in rovere

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



TOP RATINGS

98/100 James Suckling

95/100 Robert Parker

95/100 Falstaff

94/100 Vinous - Antonio Galloni

GOLD MEDAL Decanter World Wine Awards

IWC CHAMPION RED
International Wine Challenge UK

SOCIETÀ AGRICOLA CASTELLO ROMITORIO SRL

Loc. Romitorio 279 | 53024 Montalcino Siena | P.IVA - C.F. 00991970526
TEL +39 0577 847212 | FAX +39 0577 847110 | info@castelloromitorio.com | www.castelloromitorio.com