

CASTELLO ROMITORIO

ROMITO

TOSCANA

IGT

Il Romito è stato il primo vino prodotto da Sandro Chia a Castello Romitorio nei primi anni '80, ed è una vera e propria sintesi tra innovazione e tradizione.

Ottenuto da uve Sangiovese e invecchiato in rovere francese, il Romito è diventato un classico cult per gli amanti del terroir toscano.

Prende il suo nome dagli eremiti che furono i primi abitanti di Castello Romitorio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Romito è un vino complesso destinato ad un lungo invecchiamento. Di colore rosso rubino con bellissimi profumi di frutta scura, tra cui prugne, more e sentori di lamponi schiacciati.

Dinamico ed estremamente gradevole da bere, è un vino corposo che offre toni morbidi, eleganza e calore.

I tannini tondi si fondono sul palato, apportando consistenza e stile al vino e la brillante freschezza assicura un finale lungo e fruttato.

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x75 cm

VITIGNO: Sangiovese

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

ELEVAZIONE: Circa 14 mesi in rovere

TOP RATINGS

93/100 James Suckling

92/100 Wine Enthusiast

SOCIETÀ AGRICOLA CASTELLO ROMITORIO SRL

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