

CASTELLO ROMITORIO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Brunello di Montalcino Castello Romitorio es nuestro orgullo: el fruto de más de treinta años de trabajo en armonía con la naturaleza en el terroir Montalcino. Este vino expresa puramente el territorio de Montalcino y encarna lo mejor de la antigua tradición local de cultivo de un excelente Sangiovese.

La bodega Romitorio se encuentra en el cuadrante noroeste de Montalcino, donde este Brunello clásico se produce a partir de uvas Sangiovese cuidadosamente cosechadas y seleccionadas a mano en el banco, antes y después del despalillado.

La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, con un breve período inicial de maceración en frío (por debajo de 20 ° C) con las pieles durante aproximadamente 15-20 horas, seguido de una maceración de temperatura controlada más alta que puede durar hasta 20 días.

La separación entre las cáscaras y el vino de flores comienza alrededor del día 20, cuando termina la fermentación. Una vez que se obtiene el vino de flores, hay espacio para la fermentación maloláctica natural.

El vino envejece en roble durante unos 24 meses y después del embotellado se envejece en las bodegas de Castello Romitorio con temperatura controlada durante otros 12 meses antes de ser puesto en el mercado

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Hay algo mágico y estimulante en este vino: una nariz alta de roble y fruta con toques de guinda, violetas y granada. También hay sugerencias de tierra y, con el envejecimiento, matices de salvia y soja.

Los taninos están profundamente entrelazados en el cuerpo, firmes pero finos, y le dan a este vino una estructura excepcional, un esqueleto a partir del cual la fruta, el roble y los perfumes pueden expresarse por completo. El vino se despliega lentamente en la copa, se vuelve más sinuoso y sensual en contacto con el aire, el ligero astringente de los taninos invita a otros sorbos.

El refinamiento en la botella trae notas terciarias de piel y hierbas, la persistencia y el aroma son duraderos.

Este vino deja su huella en el mercado, pero se vuelve aún más fiel a sí mismo a medida que envejece.

Anne Krebiehl MW

REGIÓN: Toscana

CULTIVO: Cordon estimulada con espacio de plantas, diseño de Cultivo 240x75 cm

VARIEDAD: 100% Sangiovese

COSECHA: Manual, las uvas se clasifican a mano antes y después de despalillar

CRIANZA: unos 24 meses en roble

ESTIBA: Aproximadamente 12 meses en botella antes del lanzamiento

TOP RATINGS

95/100 James Suckling

95/100 Robert Parker

94/100 Wine Enthusiast

93/100 Wine Spectator

3 BICCHIERI Vini d'Italia - Gambero Rosso