

# CASTELLO ROMITORIO

## FILO DI SETA BRUNELLO DI MONTALCINO D O C G



Filo di Seta es un Brunello excepcional. El resultado de una rigurosa selección de uvas cosechada a mano de nuestro viñedo cerca de Castello Romitorio.

Es un Brunello di Montalcino que expresa la esencia más salvaje y oscura del microclima más frío en el área expuesta al noroeste.

Filo di Seta es el nombre de una corriente que fluye a través de los bosques cercanos. Los viñedos se encuentran a una altitud de unos 350 mts. con exposición al noroeste y se atienden cuidadosamente para garantizar que cada planta proporcione los rendimientos mínimos y alcance una maduración óptima.

Las uvas se seleccionan a mano, en la bodega, antes y después del despallado. La fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable, con un breve periodo 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 24 días. La fermentación maloláctica comienza de forma natural y dura unos 20 días. Entre diciembre y enero, el jugo se separa del sedimento.

El vino envejece en el roble durante unos 30 meses y después del embotellado se envejece en la bodega a temperatura controlada de Castello Romitorio durante unos 12 meses antes de ser puesto en el mercado.

### NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Qué nariz! Una mezcla de pétalos de peonía y violetas, con toques de cereza fresca y seca que llega a la cabeza directamente en una nota más alta de madera pulida. La misma fascinación aromática también se manifiesta inmediatamente en el paladar: los pétalos de cereza y fragantes envuelven y amortiguan los taninos finos pero decididamente intensos.

Un vino extremadamente serio. Un delicioso contrapunto entre una estructura compuesta y una elegancia fluida, casi ondulante. Un vino severo y tolerante al mismo tiempo. Cada matiz de perfume está iluminado por la frescura eléctrica de Sangiovese. Incluso envejecido, cuando se revelan más notas terrosas y sápidas, su encanto floral y sedoso conquista el paladar, la mente y el corazón juntos.

**(Anne Krebiehl MW).**

REGIÓN: Toscana

CULTIVO: Cordón estimulado con densidad de plantación 240x75 cm.

VARIEDAD DE UVA: 100% Sangiovese

VENDIMIA: Selección manual de uvas antes y después del despallado.

CRianza: 30 meses en roble de Eslavonia

ENVEJECIMIENTO: 12 meses en botella antes de su lanzamiento.



### TOP RATINGS

98/100 James Suckling

96/100 Robert Parker

95/100 Falstaff

94/100 Vinous - Antonio Galloni

GOLD MEDAL Decanter World Wine Awards

IWC CHAMPION RED

International Wine Challenge UK