

CASTELLO ROMITORIO

ROMITÒRO TOSCANA IGT



Romitòro es una elegante mezcla de Syrah y Petit Verdot en partes iguales que expresa los beneficios de un clima moderado como el de la Toscana, donde las vides crecen naturalmente sin necesidad de riego y producen una excelente cantidad y calidad de fruta.

El vino resultante es un súper toscano audaz que da fe al hecho de que las variedades francesas pueden prosperar en la Toscana y otorgan una calidad excepcional, al tiempo que conservan un carácter indudablemente toscano.

Este vino tiene una crianza de aproximadamente 12 meses en roble y no se filtra.

TASTING NOTES

La fruta es lo más importante: la cereza se encuentra con la ciruela madura en un paquete agitado y de cuerpo completo.

En el paladar hay una gran cantidad de fruta, fresca y bastante cuerpo: los taninos son decididos pero contrarrestados por tanta fruta que alcanza una dulzura casi moca-vainilla que se ve y suaviza su cuerpo denso y completo. El final es cálido y redondo. Un bocado de exuberancia grande y afrutada que mantiene su fluidez durante bastantes años.

(A. Kriebehl MW)

REGIÓN: Toscana

CULTIVO: Cordón estimulado con diseño de plantación de espaciamiento de plantas 240x75 cm

UVA: 50% Syrah y 50% Petit Verdot

VENDIMIA: Manual, las uvas se clasifican a mano antes y después del despalillado.

CRianza: 12 meses en roble



TOP RATING

95/100 Wine Advocate

94/100 Wine Spectator

92/100 Vinous

92/100 James Suckling