

CASTELLO ROMITORIO

ROSSO DI MONTALCINO DOC



Un tinto brillante y expresivo producido en Montalcino de los viñedos más jóvenes. El resultado es un tinto clásico toscano que tiene toda la gracia y la fuerza de la juventud de un Sangiovese di Montalcino.

Rosso di Montalcino fue reconocido como vino de denominación de origen en 1983. Como Montalcino es una tierra especialmente dedicada a la producción de excelentes vinos, por primera vez en Italia se le ha otorgado la posibilidad de producir dos denominaciones de origen de los mismos viñedos. .

Brunello destinado a una larga crianza y Rosso di Montalcino con un estilo más fresco y vivo. Solo se puede producir a partir de uvas Sangiovese y se puede comercializar desde principios de septiembre del año siguiente al de la cosecha.

Al igual que Brunello, Rosso di Montalcino es una excelente expresión de la tradición y el terruño Montalcino.

NOTAS DE DEGUSTACION

Color rojo granate transparente y translúcido. La atractiva nariz es típica de Sangiovese: el aroma penetrante de las cerezas.

Con el envejecimiento en botella, este toque de cereza fresca y picante se vuelve dulce y seco.

En vinos jóvenes, la nota de fruta es pura y de intensidad variable de una cosecha a otra.

El cuerpo es fluido y seco: no es un Sangiovese embellecido, domesticado, sino un vino tan puro como su tierra.

Tiene una frescura fina y vivaz y una deliciosa persistencia tánica, que se hace sentir sin pesar.

Unos años de envejecimiento le darán mucho a este verdadero y encantador vino, que con el tiempo en botella se enriquecerá con toques de tomillo silvestre y madera pulida.

(Anne Krebiehl MW)

REGIÓN Toscana

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

VARIEDAD DE UVA: 100% Sangiovese

VENDIMIA: Manual, con selección manual de las uvas antes y después del despalillado.

CRianza: unos 10 meses en roble



TOP RATINGS

91/100 James Suckling

90/100 Antonio Galloni