

CASTELLO ROMITORIO

B R I O

TOSCANA
IGT 2024



Brio es una vibrante expresión de Sangiovese procedente de los viñedos costeros de Castello Romitorio, en el sur de la Toscana, donde la proximidad al mar Tirreno y los suelos ricos en minerales contribuyen a la frescura y el aroma del vino.

Los viñedos se cultivan con especial atención a la exposición al sol y la ventilación natural, lo que permite una maduración óptima y preserva la acidez natural de la uva. La vendimia se realiza a mano, generalmente entre finales de septiembre y principios de octubre, para mantener la frescura y la expresión varietal.

Brio se vinifica con especial cuidado en preservar la pureza de la fruta. La fermentación se lleva a cabo en depósitos con temperatura controlada, seguida de un breve período de maduración en grandes barricas de roble y un posterior refinamiento en botella antes de su comercialización.

Apelación: Rosso di Montalcino DOC

Variedad: 100% Sangiovese

Envejecimiento: 6 meses en barricas de roble francés – 6 meses en Tanques de concreto y 6 meses en Botella.

Primera Cosecha: 1991 - 2021

Guarda: 10 años

Notas de Cata: Presenta un brillante color rojo rubí. En nariz, se abren notas de frutos rojos frescos, como cereza y frambuesa, acompañadas de delicados toques florales de violeta y sutiles matices de hierbas mediterráneas y especias. En boca, es fresco y vivaz, con una acidez equilibrada, taninos finos y elegantes, y una estructura de cuerpo medio que culmina en un final limpio y persistente.



AWARDS – 92 BRUCE SANDERSON – WINE SPECTATOR