

CASTELLO ROMITORIO

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2021



El Castello Romitorio Brunello di Montalcino es nuestro vino insignia y refleja más de 30 años de trabajo en armonía con la naturaleza en Montalcino. La finca cuenta con viñedos nuevos y viejos de Sangiovese en las alturas del noroeste de Montalcino. Las uvas Sangiovese se cosechan cuidadosamente y se seleccionan a mano en la mesa de selección antes y después del despalillado. La fermentación se realiza en depósitos de acero inoxidable con una maceración inicial corta en frío (por debajo de 20 °C) con los hollejos durante unas 15-20 horas. A continuación, se lleva a cabo una maceración de hasta 20 días a una temperatura controlada más elevada. La fermentación maloláctica, que se produce de forma natural, dura unos 10 días, antes de que el vino repose para separar las lías.

En 2021, Filippo decidió no elaborar el Brunello Riserva. Por lo tanto, la uva de las siete parcelas —viñedos situados entre 200 y 450 metros— se destinó íntegramente a la añada 2021.

Apelación: Brunello di Montalcino DOCG

Variedad: 100% Sangiovese

Envejecimiento: 24 Meses en barricas de roble Frances de 500L, seguido de 36 meses en botella antes de salir al mercado.

Primera Cosecha: 1987

Guarda: +20 años

Notas de Cata: Un vino de notable profundidad y cohesión. Sutil y delicado al principio, el bouquet se despliega con pimienta blanca, flores azules y hierbas a la parrilla antes de evolucionar hacia tonos más oscuros de mora dulce. En boca es abierto pero potente, mostrando una jugosa madurez, una complejidad en capas y un paladar medio estructurado que se mantiene ágil al estilo clásico de la Sangiovese.



AWARDS – 96 MONICA LARNER – WINE ADVOCATE