

CASTELLO ROMITORIO

COLTO

ROSSO DI
MONTALCINO
DOC 2021



Tras años de gran esmero y trabajo en nuestros viñedos, Castello Romitorio ha lanzado un nuevo Rosso di Montalcino de la cosecha 2020 llamado *Colto*.

Un vino sumamente brillante y vibrante, con gran potencial de guarda, *Colto* procede de viñedos jóvenes y vigorosos plantados en lo profundo de los prístinos bosques del noroeste de Montalcino. Producido en cantidades muy limitadas (solo 6000 botellas), el vino envejece en nuestra bodega durante 6 meses en barricas de Roble Frances, 6 meses en depósitos de cemento y 6 meses en botella antes de su lanzamiento.

Colto es una magnífica expresión de la uva Sangiovese, propia del clima más fresco del noroeste de la región.

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: 2020

Guarda: 15 años

Notas de Cata: De un rojo rubí brillante y vibrante en la copa. En nariz, se aprecian aromas a frambuesas y violetas secas, cáscara de naranja especiada y un toque ahumado. En boca, revela la elegancia que Chia busca en su arte: nada estridente, nada complaciente, sino precisión y tensión. Una mineralidad salina acompaña la fruta, los taninos son finos y el final es largo y dinámico. Un Rosso que demuestra que la grandeza no depende de la etiqueta.



AWARDS – 93 JAMES SUCKLING