

CASTELLO ROMITORIO

ROMITORIO

TOSCANA
IGT 2022



En 1987, Castello Romitorio aún no era una bodega. Solo un castillo, un artista y una idea. Sandro Chia compró uvas a su amigo y maestro bodeguero Franco Martini y mandó vinificar el primer vino, incluso antes de que madurara una sola vid propia. Ese era el Romitorio: no una reacción, sino una actitud. Hoy se cultiva en Tenuta Ghiaccio Forte en Scansano, a 25 kilómetros del mar Tirreno, a una altitud de 170 metros.

ROMITORIO es un vino Super Toscano costero apreciado por quienes buscan una mezcla equilibrada con carácter distintivo y una excelente facilidad para beber.

Producido por primera vez en la cosecha de 2008 como una mezcla principalmente de Petit Verdot, Syrah y Sangiovese, se ha etiquetado bajo diversos nombres: Il Toro, RomiToro, R. y ahora ROMITORIO siendo el vino que representa el nombre de la Bodega.

Apelación: Toscana IGT

Variedad: 50% Syrah – 50% Petit Verdot

Envejecimiento: 12 Meses en barricas de roble Frances de 500L.

Primera Cosecha: 2008

Guarda: +8 años

Notas de Cata: El vino muestra una riqueza vigorosa con capas de fruta negra y un matiz ahumado que recuerda a las colinas salvajes de la Maremma, mientras que notas de pimienta blanca, garriga y bayas de enebro le dan al vino un perfil aromático distintivo. En boca es pleno y redondo, con taninos que se desarrollan y se abren con la crianza, y un final largo.



AWARDS – 94 BRUCE SANDERSON – WINE SPECTATOR