

## FILO DI SETA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

Filo di Seta Brunello di Montalcino Riserva è il risultato di un prolungato affinamento e di una rigorosa selezione delle migliori botti della vendemmia del Brunello di Montalcino Filo di Seta. L'annata 2016, invecchiata per un periodo totale di 63 mesi, che pertanto ottiene la denominazione di Riserva, è la prima di questo raro vino ad essere immessa sul mercato.

Il vino esprime il carattere forte, sebbene sempre molto elegante, dell'anima selvaggia e tenebrosa del microclima che caratterizza l'area nord-occidentale del Comune di Montalcino. Le storiche vigne di Sangiovese si trovano ad un'altitudine di circa 350 metri sul livello del mare, vengono accudite con dedizione e passione così che ciascuna pianta possa dare alla luce prodotti armonici e bilanciati, che permettano ai grappoli di raggiungere una maturità ottimale.

La selezione manuale viene eseguita in cantina prima e dopo la diraspatura. La fermentazione avviene in tini di cemento a temperatura controllata con circa 20 giorni di macerazione sulle bucce. La fermentazione malolattica inizia in modo naturale e dura per circa 10 giorni prima che il vino venga messo a riposare per farlo separare dal sedimento. Il vino matura in legno per circa 36 mesi e, dopo essere stato imbottigliato, completa l'affinamento a temperatura controllata nelle cantine di Castello Romitorio.

Dell'annata 2016 sono state prodotte 3940 bottiglie che sono tutte univocamente numerate.



### NOTE

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x75 cm

VITIGNO: 100% sangiovese

VENDEMMIA: Manuale, con selezione a mano dell'uva prima e dopo la diraspatura

ELEVAZIONE: Circa 36 mesi in rovere

### TOP RATINGS

100/100 Winescritic.com

98/100 James Suckling

98/100 Vinous

97/100 Decanter

97/100 Wine Advocate