

ROMITO

TOSCANA

IGT

Il Romito è un vino nato nel 1987 con l'intenzione di fare un Sangiovese capace di catturare ed esprimere lo spirito solitario del Castello Romitorio.

Il Romito non è soltanto un vino ma anche un concetto ed un modo di pensare. L'etichetta infatti rappresenta un guerriero solitario davanti al Castello Romitorio che con una lancia in mano difende il territorio ed i suoi valori.

Questo Vino è stato classificato con più denominazioni: prima come un vino da Tavola, poi come Sant'Antimo doc, per divenire infine un Toscana IGT con l'annata 2015. Il disegno a matita è di Sandro Chia ed è la prima etichetta mai prodotta del Castello Romitorio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Romito è un vino complesso destinato ad un lungo invecchiamento. Di colore rosso rubino con bellissimi profumi di frutta scura, tra cui prugne, more e sentori di lamponi schiacciati.

Dinamico ed estremamente gradevole da bere, è un vino corposo che offre toni morbidi, eleganza e calore.

I tannini tondi si fondono sul palato, apportando consistenza e stile al vino e la brillante freschezza assicura un finale lungo e fruttato.

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x75 cm

VITIGNO: Sangiovese

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

ELEVAZIONE: Circa 14 mesi in rovere