

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Il Brunello di Montalcino Castello Romitorio è il nostro orgoglio: il frutto di più di trent'anni di lavoro in armonia con la natura nel terroir di Montalcino. L'azienda Romitorio è collocata nel quadrante nord-ovest di Montalcino ove viene prodotto questo classico Brunello da uve Sangiovese, provenienti da vigne vecchie e giovani, accuratamente raccolte e selezionate a mano sul banco, prima e dopo la diraspatura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inossidabile, con un breve periodo iniziale di macerazione a freddo (sotto i 20°C) con le bucce per circa 15-20 ore, seguita da una macerazione a temperatura controllata più elevata che può durare fino a 20 giorni. 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 nel rovere per circa 24 mesi e dopo l'imbottigliamento viene fatto affinare nelle cantine a temperatura controllata di Castello Romitorio prima di essere messo in commercio.

TASTING NOTES

C'è qualcosa di inebriante e rinvigorente in questo vino: un naso alto di quercia e di frutta con accenti di marasche, viole e melagrana. Ci sono anche suggestioni di terra e, con l'invecchiamento, sfumature di salvia e di soia. I tannini sono profondamente intrecciati nel corpo, decisi ma fini, e vanno a dare a questo vino una struttura eccezionale, uno scheletro dal quale possono esprimersi appieno la frutta, la quercia e i profumi. Il vino si dispiega lentamente nel bicchiere, diventa più sinuoso e sensuale a contatto con l'aria, il lieve astringente dei tannini invoglia ad altri sorsi. L'affinamento in bottiglia porta gradite note terziarie di pelle e di erbe, la persistenza e l'aroma sono duraturi. Questo vino lascia il segno appena messo in commercio, ma diventa ancora più fedele a se stesso man mano che invecchia.
(Anne Krebiehl MW)

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x65 cm

VITIGNO: 100% sangiovese

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

ELEVAZIONE: Circa 24 mesi in rovere



TOP RATINGS

97 Raffaele Vecchione, [winescritic.com](https://www.winescritic.com)

95+ Jeb Dunnuck, [jebdunnuck.com](https://www.jebdunnuck.com)

95 Eric Guido, [vinous.com](https://www.vinous.com)

95 James Suckling

95 Monica Larner, [Wine Advocate](https://www.wineadvocate.com)

94 Bruce Sanderson, [Wine Spectator](https://www.winespectator.com)

94 Wine Enthusiast

3 BICCHIERI Vini d'Italia, [Gambero Rosso](https://www.gamberorosso.com)