

CASTELLO ROMITORIO

COLTO

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Dall'annata 2020 Castello Romitorio produce un nuovo Rosso di Montalcino chiamato Colto. Un Rosso di Montalcino dal colore vibrante, lungo ed espressivo, frutto di vigne giovani e forti piantate nel territorio incontaminato del Castello Romitorio a nord-ovest di Montalcino. Il vino viene prodotto in piccolissime quantità (solo 6000 bottiglie).

Colto viene invecchiato per sei mesi in legno, sei mesi in cemento e sei mesi in bottiglia. Si tratta di una magnifica espressione di Sangiovese che rispecchia il clima più austero del quadrante nord-occidentale dell'area montalcinese. Con l'invecchiamento in bottiglia, questo vino svilupperà ulteriore complessità, carattere ed eleganza.



TECHNICAL NOTES

REGIONE: Toscana

VITIGNO: 100% sangiovese

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x65 cm

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

ELEVAZIONE: Circa 6 mesi in rovere

TOP RATINGS

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

93 James Suckling

93 The Wine Independent

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

91 Monica Lerner, Wine Advocate

Società Agricola Castello Romitorio SRL

Loc. Romitorio 279 | 53024 Montalcino Siena | P.IVA - C.F. 00991970526

TEL +39 0577 847212 | FAX +39 0577 847110 | info@chiavini.com | www.chiavini.com