

## FILO DI SETA

## BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

Filo di Seta 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 maturazione 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 30 mesi e, dopo essere stato imbottigliato, completa l'affinamento a temperatura controllata nelle cantine di Castello Romitorio.



### TASTING NOTES

Che naso: un misto di petali scuri di peonia e di viola, con sentori di ciliegia fresca ed essiccata, che raggiunge direttamente la testa su una nota più alta di legno lucidato. La stessa fascinazione aromatica si manifesta subito anche al palato: ciliegia e petali fragranti avvolgono e ammortizzano i tannini, fini ma decisamente intensi. Un vino estremamente serio, un delizioso contrappunto tra una struttura composta e un'eleganza fluente, quasi ondeggiante, un vino severo e indulgente allo stesso tempo. Ogni sfumatura di profumo illuminata dalla freschezza elettrica del Sangiovese. Anche invecchiato, quando si palesano note più terrigne e sapide, il suo incanto florale e setoso conquista palato, mente e cuore insieme. (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 30 mesi in rovere

### TOP RATINGS

- 98 James Suckling
- 98 Raffaele Vecchione, [winescritic.com](https://www.winescritic.com)
- 97 Eric Guido, [Vinous.com](https://www.vinous.com)
- 96 Jeb Dunnuck, [Jebdunnuck.com](https://www.jebdunnuck.com)
- 96 Luca Gardini, [Gardininotes.com](https://www.gardininotes.com)
- 95 Bruce Sanderson, [Wine Spectator](https://www.winespectator.com)
- 94 Michaela Morris, [Decanter](https://www.decanter.com)
- GOLD MEDAL [Decanter World Wine Awards](https://www.decanter.com)
- IWC CHAMPION RED [International Wine Challenge UK](https://www.iwc-challenge.com)

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](mailto:info@chiavini.com) | [www.chiavini.com](http://www.chiavini.com)