

FILO DI SETA BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG

NOTE TECNICHE

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 ottiene la denominazione di Riserva ed è la prima di questo raro e magnifico vino ad essere immessa sul mercato.

Il vino esprime il carattere forte, sebbene sempre molto elegante, dell'anima selvaggia e tenebrosa del terroir che caratterizza l'area nord-occidentale del Comune di Montalcino. Le storiche vigne di Sangiovese 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 meticolosamente in cantina prima e dopo la diraspatura.

La fermentazione alcolica avviene tramite una macerazione sulle bucce in tini di cemento e viene susseguita dalla fermentazione malolattica che inizia naturalmente. Una volta terminata la seconda fermentazione, il vino viene messo a riposare cosicché riesca a separarsi dal sedimento. Il procedimento successivo prevede una maturazione in legno per minimo 24 mesi e, una volta imbottigliato, il vino completa l'affinamento per un minimo di 6 mesi a temperatura controllata nelle cantine di Castello Romitorio. Per l'annata 2016 sono state prodotte solo 3940 bottiglie ed ognuna è numerata singolarmente.

L'ETICHETTA

L'etichetta del Filo di Seta Riserva eredita il suo elemento centrale dal dipinto di Sandro Chia **In acqua strana e cupa, se brilla un punto bianco, se salta una pupa, al volo suo m'affianco**. Filippo Chia ha progettato l'etichetta sotto forma di omaggio alla illustre tradizione di Montalcino, in cui i più grandi Brunello di Montalcino erano e sono tutt'ora caratterizzati dallo sfondo nero dell'etichetta. Il vino viene inoltre incartato manualmente con carta nera su cui è stampato ripetutamente il logo "Filo di Seta".



TOP RATINGS

- 100 Raffaele Vecchione, [winescritic.com](#)
- 98 Eric Guido, [Vinous.com](#)
- 98 James Suckling
- 97 Monica Larner, [Wine Advocate](#)
- 97 Bruce Sanderson, [Wine Spectator](#)

TUTTI I PUNTEGGI

