

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

NOTE TECNICHE

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 versante nord-ovest del colle di Montalcino dove viene prodotto questo classico Brunello da uve Sangiovese, provenienti da vigne vecchie e giovani, vendemmiate accuratamente, dove le uve sono raccolte e selezionate prima e dopo la diraspatura. La fermentazione avviene in vasche di acciaio, con un breve periodo iniziale di macerazione a freddo sulle bucce seguita da una macerazione a temperatura controllata più elevata. La fermentazione malolattica inizia in modo naturale e spontaneo e, una volta terminata, il vino viene messo a riposare per poter ottenere una separazione della massa dal naturale sedimento. Il vino matura quindi in rovere per minimo 24 mesi e dopo l'imbottigliamento viene affinato nelle cantine a temperatura controllata di Castello Romitorio per minimo 4 mesi prima di essere messo in commercio.

L'ETICHETTA

La ricca tela rappresentata su questa etichetta raffigura un centauro all'interno di una stanza piena di oggetti e forme. Una corda d'oro tiene tutto insieme, come se fosse una briglia che unisce e armonizza tutta la composizione. I colori e le forme ricordano Siena e il famoso Palio Senese. Quest'opera venne dipinta appositamente per il ristorante dello Chef Tony May, Palio Restaurant, a New York. Il centauro rappresenta la dualità, il paradosso e infine l'incontro tra l'uomo e la natura. La natura è il caos, e l'uomo vive con lo scopo di darle un ordine razionale. Questa è esattamente l'essenza del lavoro che viene svolto in vigna e successivamente in cantina. Le viti sono per natura indomite, mentre il produttore seleziona le piante, il tipo di allevamento e veglia pazientemente sulla vigna per permetterle di produrre i suoi frutti più belli. Per creare un grande Brunello è necessario comprendere tutte le sfaccettature e le sfumature del Sangiovese. Un grande vino è come un grande dipinto, i suoi molteplici aspetti considerati nel loro complesso sono molto di più della somma delle singole parti.



TOP RATINGS

- 97 Raffaele Vecchione, winescritic.com
- 97 Bruce Sanderson, Wine Spectator
- 95+ Jeb Dunnuck, Jebdunnuck.com
- 95 Eric Guido, Vinous.com
- 95 James Suckling

TUTTI I PUNTEGGI

