

CASTELLO ROMITORIO

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.

Solo una vendemmia davvero straordinaria può produrre il Brunello di Montalcino Riserva D.O.C.G. Castello Romitorio: dall'inizio della sua attività, la nostra azienda ha prodotto solo pochissime annate di questo vino.

L'uva viene selezionata rigorosamente a mano dai vigneti più vecchi dell'azienda, che si trovano nella zona nord di Montalcino. Ogni appezzamento di vigneto viene controllato durante l'intero processo vegetativo, quindi si scelgono gli appezzamenti e si curano attentamente i singoli grappoli per assicurare che il frutto raggiunga una maturazione uniforme e ottimale. I grappoli di Sangiovese vengono poi raccolti meticolosamente a mano e selezionati prima e dopo la diraspatura. Il raccolto di ogni appezzamento viene vinificato separatamente. 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 24 giorni. La fermentazione malolattica inizia in modo naturale e dura per circa 20 giorni, finché il vino viene lasciato riposare per separarlo dal sedimento.

Il vino matura nel rovere per circa 36 mesi e dopo l'imbottigliamento viene fatto invecchiare nelle cantine a temperatura controllata di Castello Romitorio per circa 24 mesi prima di essere messo in commercio.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Questo vino mantiene una coerenza tanto stupefacente quanto disarmante da un'annata all'altra.

Come Riserva, ha già avuto tutto il tempo di diventare se stesso, di mostrare la sua anima sincera: troviamo terreni difficili, inverni gelidi e sole caldo, troviamo natura selvaggia e qualcosa di epico che gli anni non riescono a offuscare o alterare.

È forte e muscolare. Questo vino è, e basta. Il calore degli alcoli contrasta l'acidità decisa, i tannini, indistricabili e risolutivi, conservano il loro inflessibile strascico. Note essiccate di ciliegie marasche aleggiano ancora.

Con l'invecchiamento aumentano le note più sapide: di sale, di erbe, di terra. Per me, tutto questo vuol dire una cosa sola: sincerità. (Anne Krebiehl MW)

REGIONE: Toscana

COLTIVAZIONE: Cordone speronato con densità di impianto 240x75 cm

VITIGNO: 100% sangiovese

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

ELEVAZIONE: Circa 36 mesi in rovere

AFFINAMENTO: Circa 24 mesi in bottiglia prima della messa in commercio

TOP RATINGS

97/100 Robert Parker

97/100 James Suckling

96/100 Wine Spectator

3 BICCHIERI Vini d'Italia - Gambero Rosso

IWC CHAMPION RED
International Wine Challenge UK