

FILO DI SETA

BRUNELLO DI MONTALCINO

DOCG

NOTE TECNICHE

Filo di Seta 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 meticolosa selezione viene eseguita in cantina prima e dopo la diraspatura. La fermentazione avviene in tini di cemento a temperatura controllata tramite una macerazione sulle bucce ed è seguita da una fermentazione malolattica che inizia in modo naturale. La fase successiva è quella dove il vino viene messo a riposo per consentire la separazione della parte liquida dai sedimenti. Il vino quindi matura in legno per minimo 24 mesi e, dopo essere stato imbottigliato, completa l'affinamento a temperatura controllata per minimo 4 mesi nelle cantine di Castello Romitorio.

L'ETICHETTA

Il Filo di Seta prende il suo nome da un piccolo ruscello che scorre nella foresta incontaminata sulle colline intorno a Castello Romitorio. L'opera rappresentata sull'etichetta riprende un magnifico dipinto olio su tela realizzato da Sandro Chia alla fine degli anni '80, intitolato *In acqua strana e cupa*, se brilla un punto bianco, se salta una pupa, al volo suo m'affianco. L'opera fa adesso parte della collezione permanente dello Stedelijk Museum, ad Amsterdam. Il soggetto del dipinto è una figura androgina che esegue un salto capovolgendosi all'indietro nella Grotta Azzurra, famoso luogo di interesse sull'isola di Capri. Questa potente rappresentazione racchiude in sé il concetto del volo, dell'assenza di gravità. In senso più ampio, il dipinto cattura le mistiche ed imprevedibili eccezioni alle leggi della gravità, dove la grotta allude anche alle origini primordiali ed al grembo materno. Questo concetto è centrale anche nella produzione di vino. Assaggiamo il vino con la speranza di percepire una sensazione che sconfigga l'ovvio, il prevedibile, e che diventi un qualcosa che sfida il tangibile per diventare un'espressione assoluta del terroir di Montalcino.



TOP RATINGS

- 98 James Suckling
- 98 Raffaele Vecchione, [winescritic.com](https://www.winescritic.com)
- 98 Monica Lerner, Wine Advocate
- 97 Eric Guido, [Vinous.com](https://www.vinous.com)
- 3 BICCHIERI Vini d'Italia, Gambero Rosso

TUTTI I PUNTEGGI

