Castello Romitorio Brunello di Montalcino Riserva

Toscane - Italië

De indrukwekkende Brunello Riserva produceren Filippo Chia en zijn team uitsluitend in de allerbeste oogstjaren. Het is een selectie van perfect rijpe sangiovesedruiven uit Romitorio's oudste wijngaarden. Eenmaal in de kelder verwerkt Filippo de diverse percelen apart. De vergisting vindt plaats in roestvrijstalen tanks. De opvoeding geschiedt vervolgens gedurende 36 maanden in eikenhouten vaten en 24 maanden in de fles. De lange rijping zorgt voor het typische, hartige karakter van gerijpte Sangiovese en een fenomenaal bewaarpotentieel. Om u een indruk te geven van het adembenemende eindresultaat citeren we Master of Wine Anne Krebiehl: 'We find rugged soil, icy winters and warming sunshine, we find wilderness and something epic that years cannot smudge or alter. It is muscular and strong. This wine just is.'



Druivenrassen

100% Sangiovese

Onderscheidingen

2016	Vinum - maart 2022: 18.5/20 punten | Viel Charakter, Geschmeidigkeit und Länge im Final
2016	The Wine Advocate | Monica Larner - februari 2022: 96/100 punten | A lasting sense of harmony
2016	JamesSuckling.com - december 2021: 92/100 punten | A rather refined and linear 2016 riserva

Persoonlijke proefnotitie

Wijn.com
Oranjestraat 10
3111 AP Schiedam
010 - 426 59 97
www.wijn.com