Castello Romitorio Brunello di Montalcino Filo di Seta Magnum cb 1

Toscane - Italië

De Brunello Filo di Seta is de topselectie van Castello Romitorio en afkomstig van een enkele wijngaard vlakbij het kasteel. De wijnstokken staan op 350 meter hoogte, hebben een noordwestelijke expositie en een laag rendement. De druiven worden met de hand geplukt en gisten in roestvrijstalen tanks waarna de wijn 30 maanden rijpt in kleine eikenhouten vaten. Na de botteling rijpt deze magnifique Brunello nog 12 maanden in de fles. Castello Romitorio in de beroemde Brunello di Montalcino is in bezit van de kunstenaar Sandro Chia, die de vervallen azienda in 1984 kocht om er te gaan wonen. Hij restaureerde de gebouwen en plantte op de omliggende hellingen sangiovese-stokken aan. De wijngaarden liggen in het koele, noordwestelijke deel van Brunello. Een groot voordeel, want juist dat geeft de wijnen hun kenmerkende frisheid en elegantie.



Proefnotitie

Indrukwekkende, helderrood gekleurde Brunello met geuren van vers rood fruit en mooi gedoseerde eikenhoutrijping. De smaakaanzet is vol en met mooie zuren en rijpe tannine. De finale is minutenlang en aromatisch sterk en complex.

Drinken bij

Mooie wijn bij gerechten met paddenstoelen en truffel maar ook bij gegrilde vleesgerechten. Eenmaal gerijpt ook heel fraai buiten de maaltijd om.

Houdbaarheid

Na decanteren ook jong al toegankelijk. Optimaal van smaak tussen 5 en 12 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

Ruchtie's
WIJNHANDEL
Sinds 1934

Wijnhandel Ruchtie
Brinkgreverweg 134
7413 AG Deventer
0570-624582
www.ruchtie.nl