Castello Romitorio Brunello di Montalcino magnum

Toscane - Italië

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. Dat blijkt nu een groot voordeel want in tegenstelling tot het warme zuiden rijpen de druiven hier langzamer en langer. Dat is van cruciale betekenis voor de mooie zuren die een grote Brunello kenmerken. De druiven worden overigens met de hand geoogst en gisten in roestvrijstalen tanks. Hierna volgt een rijping gedurende 24 maanden in kleine eikenhouten vaten en nog eens 12 maanden in de fles.



Proefnotitie

Fraaie en kenmerkende, lichtrood gekleurde Brunello met geuren van vers rood fruit en tonen van de eikenhoutrijping. De smaak zet vol en fris in met rijpe tannine. De finale is minutenlang en aromatisch sterk.

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 10 jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Onderscheidingen

2019	The Wine Advocate | Monica Larner - december 2023: 94/100 punten | Shows growing momentum
2019	Vinous | Eric Guido - december 2023: 95/100 punten | Soft textures and depths of wild berry fruit
2019	JancisRobinson.com | Walter Speller - november 2023: 17++/20 punten | This shows lots of promise

Persoonlijke proefnotitie

the ART of WINES
Arent Janszoon Ernststraat 665-A1
1082 LG Amsterdam
020 - 644 67 67
www.theartofwines.nl