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

2019	Vinum | 93/100 | Wie immer zuverlässig
2019	Falstaff | oktober 2025: 97/100 | Exciting and inviting
2019	Decanter | Michaela Morris - januari 2025: 96/100 punten | Smooth and finely textured

Persoonlijke proefnotitie

Wijnhuis Blerick BV
Wieënpassage 28
5921 GD Venlo
077 - 324 09 09
www.wijnhuis-online.nl