Castello Romitorio Rosso di Montalcino Colto

Toscane - Italië

Van druiven uit het koele, noordoostelijke deel van Montalcino
Met 6 maanden rijping in eiken vaten, beton cuves en in de fles
Zowel open, elegant en fruitig als rijp en krachtig

Een van de onderscheidende kenmerken van de schitterende Italiaanse wijnen van Castello Romitorio is dat ze voortkomen uit - voor Toscaanse begrippen - koele wijngaarden. Het domein bevindt zich namelijk in het noordoostelijke deel van Montalcino. Dit stelt Romitorio in staat om, ondanks de stijgende temperaturen, wijnen met frisheid en finesse te maken.

Deze prachtige Colto is daar het ultieme voorbeeld van: Romitorio maakt deze wijn pas sinds de oogst 2020, van sangiovesedruiven geoogst in een recentelijk aangeplante wijngaard in het voorheen onontgonnen, nog koelere deel van hun landgoed in de bossen. De oplage is voorlopig miniem met zo'n 6000 flessen van deze jonge stokken.

De druiven worden met de hand geplukt, zodat er een strenge selectie kan plaatsvinden. Eenmaal vergist, rijpt de wijn gedurende zes maanden in eikenhouten vaten, zes maanden in betonnen cuves en tot slot nog zes maanden in de fles.

Het eindresultaat is een prachtige sangiovese-expressie, die zonder meer recht doet

aan z'n koele herkomst. De Colto heeft een prachtige, expressieve geur, met florale, fruitige en kruidige tonen. In de smaak valt de geweldige balans tussen de levendige frisheid en de rijpe volle smaak op. Hij is op dronk vanaf drie jaar na de oogst, maar zal zich zeker ook nog prachtig ontwikkelen in de fles.

Proefnotitie

Robijnrode wijn met een delicate geur van framboos, kers, sinaasappelschil, peper en fraai eiken. Elegante stijl met puur fruit, een opwekkende frisheid en fijne tannines. De afdronk is lang met nuances van cacao en kruidnagel.

Drinken bij

Indrukwekkende, finesserijke rode wijn om van te genieten bij kruidige gerechten. Prachtig bij ossobuco, kiprolletjes met gorgonzola of kabeljauw uit de oven met oregano en paddenstoelen.

Houdbaarheid

Vanaf 3 jaar drinken; houdbaar tot 12 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Persoonlijke proefnotitie

WOUDENBERG
Wijnhandel

Wijnhandel Woudenberg
Junusstraat 57
6701 AX Wageningen
0317-412301
www.woudenbergdranken.nl