# Castello Romitorio Magnum Brunello Filo di Seta

## Toscane - Italië

Één van de mooiste Brunello's in magnumfles: het ideale formaat om de wijn jaren te bewaren!

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. Dat blijkt nu een groot voordeel want in tegenstelling tot het warme zuiden rijpen de druiven langzamer en langer. Dat is van cruciale betekenis voor de mooie zuren die een grote Brunello kenmerken.




### 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

MARIUS
WIJNWINKEL

Wijnwinkel Marius
Piet Heinstraat 91
2518 CD Den Haag
070 3633100
www.mariuswijn.nl




Italië