Castello Romitorio Brunello di Montalcino Riserva magnum

Toscane - Italië

De Brunello Riserva 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.



Druivenrassen

100% Sangiovese





Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl