Castello Romitorio Toscana Romito

Toscane - Italië

De Romito is een echte klassieker van Brunello-wijngoed Castello Romitorio. De Chia's maken deze wijn al sinds de jaren '80. De ene keer kwam 'ie uit als een tafelwijn, de andere keer als Sant'Antimo Rosso, maar altijd als een ode aan de Toscaanse Sangiovese. Vandaag de dag is de wijn gemaakt van sangiovese met een beetje van de inheemse druif ciliegiolo. Na de handmatige oogst volgt in de kelder de vergisting. De wijn rijpt daarna 14 maanden in eikenhouten vaten. Het resultaat is een heerlijke Sangiovese-blend, met intens, sappig fruit en een mooie spanning dankzij de frisse zuren. Wat een heerlijke wijn! En het label? Dat is het eerste dat oprichter en kunstenaar Sandro Chia ooit tekende voor Romitorio.



Proefnotitie

Robijnrode wijn met een complexe geur van zwarte kers, blauwe bes, vanille, leer en kruidnagel. Vol en verfijnd van smaak met rijp donker fruit, soepele tannines en frisse zuren. De finale is lang met tonen van toast en koffie.

Drinken bij

Gelaagde, eikengerijpte rode wijn om te drinken bij verfijnde (Italiaanse) gerechten, zoals pasta alla carbonara, vegetarische pizza of risotto met artisjokken, spekjes en walnoten.

Houdbaarheid

Het mooist om te drinken tussen 5 en 12 jaar na oogstdatum.

Druivenrassen

Sangiovese, Ciliegiolo

Onderscheidingen

2018 The Wine Advocate | Monica Larner - februari 2022: 93/100 punten | Vibrant and fresh with lots of fresh fruit





aarts Wijnen

Aarts Wijnen BV
Beeksestraat 29
4841 GA Prinsenbeek
076-5412870
www.aartswijnen.nl