



Castello Romitorio

2017 Brunello di Montalcino D.O.C.G.






Filò di Seta

300cl (1er-Holzkruste)

CHF 410.00

Degustationsnotiz

Ein absoluter Bilderbuch-Brunello aus der etwas kühleren Einzellage Filò di Seta (Seidenfaden), benannt nach einem Bach, der in unmittelbarer Nähe einen Wald durchfließt. Startet mit einer himmlischen und fesselnden Nase – unglaublich frisch, wunderschön parfümiert und vielschichtig. Deutlich dunkler und maskuliner als der Basis-Brunello, das kommt aus der Tiefe, mit präserterer Struktur. Florale Aromen nach Rosen, etwas Heu, viel dunkle Frucht (Kirschen, Pflaumen), Gewürzitrone, aber auch Nelken, ein Hauch Weihrauch, neues Leder und Rauch. Am Gaumen zeigt sich der Filò di Seta aussergewöhnlich frisch und rassig, aber auch kraftvoll mit extrem eleganter Textur und den gewohnt seidenfeinen, geschliffenen Tanninen. Die Einzellage kommt in höchstem Masse zum Ausdruck: Sangiovese-Komplexität vom Allerfeinsten, gepaart mit einer beeindruckenden Tiefe. Der Filò di Seta zeigt sich zwar noch recht jugendlich, ist aber für einen Wein dieses Kalibers schon sehr zugänglich und offenherzig. Grossartiges Finale mit fantastischer Länge. Definitiv ein Überflieger und ein Muss für alle Brunello-Fans! (rr)

-  **Typ:** Rotwein
-  **Land:** Italien
-  **Region:** Toscana
-  **Genussreife:** Jetzt
-  **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C
-  **Traubensorten:** Sangiovese
-  **Robert Parker:** 95
-  **Wine Spectator :** 95
-  **Weinwisser:** 94+
-  **Vino Vario:** 20