



2016 Brunello di Montalcino Riserva

Castello Romitorio

Brunello di Montalcino DOCG

150cl (1er-Holzkiste)

Produzenten-Informationen

Das nur 3 km Luftlinie vom Städtchen Montalcino entfernte Castello Romitorio hat eine bewegte Geschichte hinter sich. Einst war es Gefängnis für desertierte christliche Soldaten zu römischen Zeiten, dann Tempel, Festung, Kloster, Schloss, Herrschaftshaus und zuletzt Unterschlupf für Schäfer und ihre Herden. 1984 wurde die Ruine samt brachliegender Weinberge vom zeitgenössischen italienisch-US-amerikanischen Künstler Sandro Chia erworben (seine Werke der Transavantgarde schafften es bis ins New Yorker Guggenheim Museum!). Das Castello wurde in der Folge wieder instandgesetzt, und in der zweiten Hälfte der 1980er-Jahre wurden die ersten Reben gepflanzt. Sandro Chia verwendete dafür hauptsächlich die berühmten und qualitativ hochwertigen Sangiovese-Klone von Biondi-Santi (BBS 11) und Il Poggione. Sämtliche Brunello-Weinberge von Castello Romitorio befinden sich im Nordwesten der Appellation auf Höhenlagen von 250-450 m ü. M., was den Weinen von Romitorio die typische Frische verleiht. 2005 wurde der Weinkeller in seiner jetzigen Form fertiggestellt und Sandro Chias Sohn Filippo (studierter Filmemacher) folgte dem Ruf seines Vaters. Mittlerweile leitet der umtriebige und charmante Filippo erfolgreich die Geschicke von Castello Romitorio. Auf sämtlichen Etiketten von Castello Romitorio finden sich übrigens Kunstwerke von Sandro Chia.

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt

 **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 96

 **Weinwisser:** 97

 **Vino Vario:** 20