



CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE DOCG ROMITORIO DI SANTEDAME

Colore	Rosso rubino profondo, intenso, nero al cuore.
Aroma	Naso avvolgente con il cuoio, la frutta rossa e nera – amarena e prugna - le note legnose, la vaniglia, le spezie dolci.
Gusto	La confettura di mirtilli anticipa un vigoroso intervento tannico, ben integrato con il corpo solido e il sorso dinamico. Intenso, profondo, complesso.
Note	Un vino di grande spessore complessivo, ricco di sfumature ben integrate, coerenti e sincere, schiettamente espressive del carattere schietto del Sangiovese. Adatto al lungo riposo.
Abbinamenti	Le carni alla griglia, i grandi arrosti, ma anche i formaggi duri a lungo affinamento.
Appunti dell'enologo	La fermentazione alcolica dura circa 10 giorni e si svolge in tini di acciaio inox termocondizionati alla temperatura di 28°C. La macerazione sulle bucce prosegue per altri 10 giorni circa seguita dalla trasformazione malolattica.
Storia	Negli anni '80 il Colorino, vitigno tradizionale toscano, era quasi scomparso. Nella tenuta di Santedame, allora recente acquisizione di Ruffino, si trovava un vecchio vigneto di Colorino accanto a un eremo medievale, un "Romitorio", luogo di riparo dei pellegrini in viaggio verso Roma. La coincidenza suggerì di valorizzare quella tipicità. Nacque così questo vino per celebrare l'importanza della ricerca e dello studio dei vitigni autoctoni toscani a cui Ruffino ha sempre dedicato energie e risorse. Un vino particolare, prodotto in quantità limitata, manifesto di una storia gloriosa e di un orizzonte luminoso.
Area di produzione	Toscana.

NOTE TECNICHE

UVAGGIO	VIGNETI	AFFINAMENTO
90% Sangiovese, 10% Colorino (Base Ampelografica).	Tenuta Santedame.	30 mesi, di cui 24 in grandi botti di rovere.

LO SAPEVI CHE?

Romitorio di Santedame era un'etichetta storica di Ruffino nata nel 1990 come Toscana Igt, vino con un uvaggio basato sul Colorino e una piccola parte di Merlot. Nel 2018, dopo undici anni di assenza, viene rilanciata sul mercato l'etichetta Romitorio di Santedame.