

# Romitorio di Santedame

## CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Le uve provengono da un singolo vigneto nella Tenuta Santedame a Castellina in Chianti.



**ANNATA:** 2022

**UVAGGIO:** 98% Sangiovese, 2% Colorino

**ALTITUDINE E SUOLO:** 430 mt., suolo ricco di Galestro, calcareo, molto roccioso e di un profilo mediamente profondo. Composizione limo-sabbiosa-argillosa.

### ANDAMENTO ANNATA

Una buona annata caratterizzata da una stagione calda e bassa piovosità, e un clima bilanciato durante la vendemmia.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

La selezione nel singolo vigneto avviene con grande rigore. La fermentazione alcolica e la macerazione, prolungata oltre 20 giorni, avvengono in tini di acciaio termo-controllati. L'affinamento si prolunga per 30 mesi di cui 24 mesi in botte grande di Slavonia per il Sangiovese e barrique per il Colorino. Il vino già assemblato riposa poi in cemento e almeno 3 mesi in bottiglia.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rosso rubino intenso.

Aroma: spiccano note pepate seguite da caffè, liquirizia e cacao. Il frutto si percepisce in un secondo momento con note di marasca sotto spirito, more e per finire erbe amare e note tostate.

Degustazione: all'assaggio è un Sangiovese muscoloso, bocca calda e piena, con un tannino ben presente e un finale persistente e sapido.

### PUNTI CHIAVE

- Prodotto da un singolo vigneto storico per la produzione vitivinicola Ruffino.
- Prodotto in quantità limitata non superando mai le 15.000 bottiglie e soltanto in annate veramente eccezionali: 2015, 2016 e 2019.
- 2022: prima annata certificata biologica

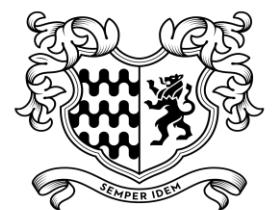
### VOCE DELL' ENOLOGO

« Romitorio sorprende per un naso complesso e di grande finezza, preannunciando al palato un Sangiovese affascinante e muscoloso. »

**PRIMA ANNATA:** 2015

### AWARDS:

ANNATA 2022  
Master Medal - The Drink Business Global  
Sangiovese Masters (UK)  
ANNATA 2020  
90/100 Decanter  
94/100 Wine Spectator



**RUFFINO**  
1877