



### Vigneti

Le uve provengono esclusivamente da un singolo vigneto nella tenuta di Santedame a Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico.

**Suolo:** ricco in scheletro, galestro e argilla che permettono un ottimo drenaggio ideale per la coltivazione del Sangiovese.

**Altitudine:** da 300 a 400 metri sul livello del mare.



### Uvaggio

90% Sangiovese e 10% Colorino



### Annata 2016

Una buona annata caratterizzata da una perfetta maturazione e una raccolta regolare.

**Prima vendemmia:** 2015



### Vinificazione ed affinamento

La fermentazione alcolica e la macerazione, aiutate da rimontaggi e délestage periodici, avvengono in tini termo-controllati di acciaio inossidabile. La fermentazione malolattica viene svolta in vasche di cemento per poi trascorrere un periodo di affinamento di circa 30 mesi, di cui 24 passati in barriques.

**Invecchiamento in bottiglia:** minimo 3 mesi

**Gradazione alcolica:** 14.5%



### Note di degustazione

**Colore:** rosso rubino.

**Aroma:** al naso spiccano i sentori fruttati tipici del Sangiovese, amarena e prugna matura. Intese note floreali di viola a cui segue un bouquet molto più complesso con note speziate di cioccolato fondente e pepe nero.

**Degustazione:** nette sensazioni di tabacco dolce e note balsamiche. È un vino equilibrato con tannini eleganti supportato da una buona acidità. Vino persistente e di grande struttura, adatto ad un lungo affinamento.



### Punti chiave

- La tenuta di Santedame è situata nella Conca d'Oro, dove i dolci pendii costituiscono un micro-terroir unico nel quale la vite offre pochi grappoli di grandissima qualità.
- Il vigneto Romitorio combina la migliore esposizione con le maggiori altitudini all'interno della tenuta Santedame, producendo da sempre vini unici, concentrati e complessi.
- Il vigneto prende il nome dall'antico Romitorio che anticamente ospitava i pellegrini in viaggio verso Roma.



**Decanter**  
World Wine Awards



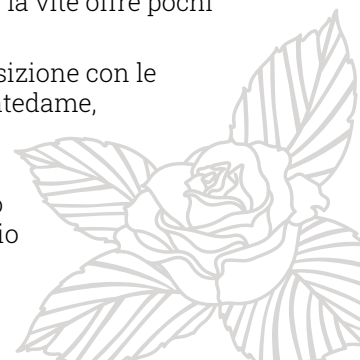
JAMES SUCKLING.COM



MUNDUS VINI



The  
**WINE**  
ADVOCATE





### Vineyards

The grapes for Romitorio di Santedame come from a single vineyard on the Santedame Estate in Castellina in Chianti, in the heart of the Chianti Classico.

**Soil:** abundant in stones, marl and clay that allow excellent drainage, which is ideal for growing Sangiovese.

**Altitude:** variable from 300 to 400 meters above sea level.



### Grape varieties

90% Sangiovese and 10% Colorino



### Vintage 2016

A good vintage with a regular ripening and picking season.

**First vintage:** 2015



### Vinification and ageing

Fermentation and maceration, aided by pumpover and délestage, take place in temperature-controlled stainless steel vats. The malolactic fermentation is carried out in concrete tanks, followed by 30 months aging, 24 of which are spent in barriques.

**Bottle ageing:** a minimum of 3 months

**Alcohol content:** 14.5%



### Tasting notes

**Color:** ruby red.

**Aroma:** the typical fruity black cherry and ripe plum scents of Sangiovese stand out on the nose. The characteristic floral note of violet unfurls a more complex bouquet with spicy notes of dark chocolate and black pepper.

**Tasting profile:** Romitorio di Santedame has distinctive sweet tobacco and balsamic notes. It is a balanced wine with elegant tannins supported by nice acidity. Enduring with an impressive structure.



### Why?

- The Santedame Estate is located in the "Golden Basin" known as the Conca d'Oro, where rolling hillsides form a unique micro terroir and where grow a limited number of the finest bunches of grapes.
- The Romitorio vineyard combines the best exposition and the highest altitudes within Santedame Estate, therefore both in the oral tradition of the area and in the Ruffino experience has always offered unique, concentrated, complex wines.
- The vineyard owes its name to the ancient Romitorio, an hermitage that anciently hosted the pilgrims traveling to Rome.



**Decanter**  
World Wine Awards



MUNDUS VINI



JAMES SUCKLING.COM



The WINE  
ADVOCATE

