



Brunello di Montalcino 2017

Dieser Brunello verführt. Rubinrot mit Granatreflexen. Reiches und intensives Bouquet mit Noten von Veilchen und angenehmen Anklängen von Unterholz. Am Gaumen trocken, warm und samtig. Opulent, aber aussergewöhnlich elegant und lang.

Produzent	Altesino
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	bis 2027
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	316363
Passt zu	Rind, Wild, Braten, gereiftem Käse
Bewertungen	Robert Parker 94/100 James Suckling 95/100 Falstaff 92/100



Vinifikation

Der Wein wird während mindestens 2 Jahren in Eichenfässern ausgebaut und lagert weitere 4 Monate auf der Flasche.

Geschichte

Das Weingut Altesino im Gebiet des Montalcino erstreckt sich auf einer Gesamtfläche von etwa 80 Hektar. Die 44 Hektar Rebflächen befinden sich in fünf, bezüglich Boden, Höhe und Lage verschiedenen Bereichen, so dass unabhängig vom saisonalen Verlauf eine ausgezeichnete Qualität garantiert werden kann.

