Brunello di Montalcino Montosoli 2018

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	2018
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2033 - 2043
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	318714
Passt zu	gereiftem Käse, Braten, Wild, Rind
Bewertungen	Wine Spectator 94/100 Wine Advocate 94/100 James Suckling 97/100 Weinwisser 18.5/20 Vinum 17.5/20 Jeb Dunnuck 96/100 Vinum 17.5/100

Vinifikation

Nach der Gärung im Stahltank wird der Wein für drei Jahre im großen slawonischen Holzfass ausgebaut, und dann weitere zwei Jahre in der Flasche.

Terroir

Die Zusammensetzung des Bodens (mergeliger Kalkstein und kieselhaltiger Kalkstein, der sich auf Alberese bezieht, mit lithoiden Bestandteilen aus derselben Zeit), die günstige Lage und das besondere Mikroklima tragen zur Reifung der Trauben bei, die einen Wein von extremer Komplexität und Eleganz hervorbringen.

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 verschieden Bereichen, so dass unabhängig vom saisonalen Verlauf eine ausgezeichnete Qualität garantiert werden kann.