



Brunello di Montalcino Montosoli 2017

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Un brunello qui envoûte. Robe rubis aux reflets grenat. Le bouquet riche et intense révèle des notes de violette et d'agréables nuances de sous-bois. En bouche, le vin est sec, chaud et velouté. Opulent, il est néanmoins long et d'une élégance extraordinaire.

Producteur	Altesino
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOCG
Millésime	2017
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2032 - 2042
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	316362
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Rôtis, Fromage affiné
Avis	Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100 Wine Advocate 95/100 Falstaff 94/100 Vinous 94/100 Vinous (Kopie) 94/100



Vinification

Après la fermentation en cuve d'acier, le vin est élevé pendant trois ans dans de grands fûts de bois de Slavonie, puis deux années supplémentaires en bouteille.

Terroir

La composition du sol (marno-calcaire et calcaire siliceux de l'Alberese avec des composants lithoïdes de la même époque), l'exposition favorable et le microclimat spécial contribuent à la maturation des raisins qui produisent un vin d'une complexité et d'une élégance extrêmes.

Histoire





Le domaine d'Altesino, dans la région de Montalcino, s'étend sur une superficie totale de 80 hectares. Les 44 hectares de surface viticole se trouvent sur cinq terrains différents en matière de sol, d'altitude et d'emplacement, ce qui permet de garantir une qualité exceptionnelle, indépendamment du déroulement de la saison.

