Brunello di Montalcino Riserva 2016

CHF 99.00 | 10 cl = CHF 13.20

Vêtu d'une robe rubis chatoyante, ce vin envoûte les sens avec un nez sur les fruits mûrs et des notes épicées. Sa structure séduit tout autant que sa finale persistante.

Producteur	Altesino
Type d’article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOCG
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu’en 2036
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d’article	317220
Accord mets et vins	Rôtis, Fromage, Gibier, Grillades

Vinification

Le vin est élevé en fûts de chêne pendant au moins deux ans et mûrit encore en bouteille pendant quatre mois.

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.