



Brunello di Montalcino 2018

CHF 395.00 | 10 cl = CHF 7.90

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	2018
Format	500 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2033 - 2043
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320718
Accord mets et vins	Bœuf, Gibier, Rôtis, Fromage affiné
Avis	James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 92/100 Decanter 92/100



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.

