



Brunello di Montalcino 2020

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

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	2020
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2035 - 2045
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321955
Accord mets et vins	Bœuf, Lasagnes, Plats mijotés, Fromage affiné
Avis	James Suckling 95/100 Robert Parker 95/100



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.

