



## Brunello di Montalcino Riserva 2012

CHF 99.00 | 10 cl = CHF 13.20

Rouge rubis brillant et riche avec de fins reflets grenats. Nez très clair et fruité, frais, de framboise et de cerise noire, avec en arrière-plan de l'orange sanguine, de la réglisse et de la rose. Rond et souple à l'attaque et en bouche, tanins accrocheurs et finement fondus, s'étale avec richesse, belle pression en finale. Un vin captivant !

Producteur	Altesino
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOCG
Millésime	2012
Format	75 cl
Alcool	15.0 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2032 - 2042
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2011562
Accord mets et vins	Grillades, Gibier, Fromage, Rôtis
Avis	Wine Spectator 98/100 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 Decanter 92/100



### Vinification

Le vin est élevé pendant au moins trois ans en fûts de chêne de Slavonie. Un vieillissement supplémentaire en bouteille est effectué pendant au moins 6 mois avant que le vin ne soit mis sur le marché.

### Histoire

Ce vin particulier en édition limitée est produit uniquement lors de millésimes spectaculaires et en petites quantités à partir de raisins 100% Sangiovese Grosso récoltés à la main dans les vignobles d'Altesino, Macina, Pianezzone et Castelnuovo dell'Abate. Cette Riserva n'est produite que dans les meilleures années et en quantités très limitées.

