Brunello di Montalcino Montosoli 2018

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	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2033 - 2043
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	318714
Accord mets et vins	Fromage affiné, Rôtis, Gibier, Bœuf
Avis	Wine Spectator 94/100 Wine Advocate 94/100 James Suckling 97/100 Weinwisser 18.5/20 Vinum 17.5/20 Jeb Dunnuck 96/100 Vinum 17.5/100

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.