# Brunello di Montalcino Montosoli 2018

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

Un Brunello che seduce. Rosso rubino con riflessi granato. Bouquet ricco e intenso con note di violette e delicati sentori di sottobosco. Al palato è secco, caldo e vellutato; opulento, ma dalla sorprendente eleganza e lunghezza.

| | |
|---|---|
| Produttore | Altesino |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Italia |
| Regione | Toscana |
| Classificazione | DOCG |
| Annata | 2018 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 14.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | 2033 - 2043 |
| Vitigni | Sangiovese |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 318714 |
| Adatto a | Formaggi stagionati, Arrosti, Selvaggina, Manzo |
| Valutazioni | Wine Spectator 94/100<br>Wine Advocate 94/100<br>James Suckling 97/100<br>Weinwisser 18.5/20<br>Vinum 17.5/20<br>Jeb Dunnuck 96/100<br>Vinum 17.5/100 |

Vinificazione

Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio, il vino viene affinato in grandi botti di legno di Slavonia per tre anni e poi in bottiglia per altri due anni.

Terroir

La composizione del terreno (calcari marnosi e calcari silicei riferibili all'Alberese con componenti litoidi dello stesso periodo), la felice esposizione e il particolare microclima contribuiscono alla maturazione di uve che producono un vino di estrema complessità ed eleganza.

Storia

La tenuta Altesino si estende su una superficie totale di 80 ettari nel territorio di Montalcino. I 44 ettari di vigneti sono situati in cinque zone diverse in termini di terreno, altitudine ed esposizione, al fine di garantire una qualità eccellente a prescindere dalla stagione.