



## Brunello di Montalcino Montosoli 2019

CHF 105.00 | 10 cl = CHF 14.00

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                      | 2019  |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl   |
| Gradazione alcolica         | 14.5 %  |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°   |
| Invecchiamento              | 2034 - 2044   |
| Vitigni                     | Sangiovese  |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti  |
| Numero articolo             | 320273  |
| Adatto a                    | Manzo, Selvaggina, Arrosti, Formaggi stagionati   |
| Valutazioni                 | Wine Advocate 97/100<br>Vinous 97/100<br>Wine Spectator 95/100<br>James Suckling 97/100<br>Decanter 95/100<br>Falstaff 96/100 |



### 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 (calcarei marnosi e calcarei 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.

