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	Formaggi stagionati, Arrosti, Selvaggina, Manzo
Valutazioni	Wine Advocate 97/100 Vinous 97/100 Wine Spectator 95/100 James Suckling 97/100 Decanter 95/100 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 (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.