



## Brunello di Montalcino Riserva 2012

CHF 99.00 | 10 cl = CHF 13.20

Rosso rubino brillante e ricco, con sottili riflessi granati. Naso molto chiaro e fruttato, fresco, lampone e ciliegia scura, sullo sfondo arancia rossa con liquirizia e rosa. Rotondo e morbido nell'attacco e nell'andamento, tannino gripposo e finemente fuso, si distende con ricchezza, bella pressione nel finale. Un vino affascinante!

|                             |   |
|-----------------------------|---|
| Produttore                  | Altesino  |
| Categoria                   | Vino rosso  |
| Paese                       | Italia  |
| Regione                     | Toscana   |
| Classificazione             | DOCG  |
| Annata                      | 2012  |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl   |
| Gradazione alcolica         | 15.0 %  |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°   |
| Invecchiamento              | 2032 - 2042   |
| Vitigni                     | Sangiovese  |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti  |
| Numero articolo             | 2011562   |
| Adatto a                    | Carne alla griglia, Selvaggina, Formaggi, Arrosti   |
| Valutazioni                 | Wine Spectator 98/100<br>Robert Parker 93/100<br>Antonio Galloni (Vinous) 94/100<br>Decanter 92/100 |



### Vinificazione

Il vino viene invecchiato per almeno tre anni in botti di rovere di Slavonia. Un ulteriore affinamento in bottiglia avviene per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

### Storia

Questo vino speciale in edizione limitata viene prodotto solo in annate spettacolari e in piccole quantità da uve 100% Sangiovese Grosso raccolte a mano nei vigneti di Altesino, Macina, Pianezzone e Castelnuovo dell'Abate. Questa Riserva viene prodotta in quantità molto limitate solo nelle annate migliori.

