



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 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 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, Pianezzine e Castelnuovo dell'Abate. Questa Riserva viene prodotta in quantità molto limitate solo nelle annate migliori.

