



## Brunello di Montalcino Montosoli 2017

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	2017
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5000 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2032 - 2042
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	316362
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Arrosti, Formaggi stagionati
Valutazioni	Robert Parker 95/100 James Suckling 97/100 Wine Advocate 95/100 Falstaff 94/100 Vinous 94/100 Vinous (Kopie) 94/100



### 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.

