



Brunello di Montalcino 2018

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	2018
Dimensioni della bottiglia	500 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2033 - 2043
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	320718
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Arrosti, Formaggi stagionati
Valutazioni	James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 92/100 Decanter 92/100



Vinificazione

Il vino viene affinato per almeno 2 anni in botti di rovere e invecchiato per ulteriori 4 mesi in bottiglia.

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.

