



Brunello di Montalcino 2019

CHF 59.00 | 10 cl = CHF 7.87

Un brunello qui envoûte. Robe rubis aux reflets grenat. Le bouquet riche et intense révèle des notes de violette et d'agréables nuances de sous-bois. En bouche, le vin est sec, chaud et velouté. Opulent, il est néanmoins long et d'une élégance extraordinaire.

Producteur	Altesino
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOCG
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2034 - 2044
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320272
Accord mets et vins	Bœuf, Lasagnes, Plats mijotés, Fromage affiné
Avis	Wine Advocate 95/100 Vinous 94/100 Wine Spectator 93/100 James Suckling 93/100 Falstaff 94/100



Vinification

Le vin est élevé en fûts de chêne pendant au moins deux ans et mûrit encore en bouteille pendant quatre mois.

Histoire





Le domaine d'Altesino, dans la région de Montalcino, s'étend sur une superficie totale de 80 hectares. Les 44 hectares de surface viticole se trouvent sur cinq terrains différents en matière de sol, d'altitude et d'emplacement, ce qui permet de garantir une qualité exceptionnelle, indépendamment du déroulement de la saison.

