



Brunello di Montalcino 2018

CHF 395.00 | 10 cl = CHF 7.90

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 | 2018 |
| Format | 500 cl |
| Alcool | 14.5 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | 2033 - 2043 |
| Cépages | Sangiovese |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 320718 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Gibier, Rôtis, Fromage affiné |
| Avis | James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni 92/100 Decanter 92/100 |



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.

