



Rosso di Montalcino 2022

Ce vin à la robe rubis exhale des arômes de fruits rouges et de sous-bois avant de dévoiler en bouche des arômes délicats et équilibrés de cerise, prune et petits fruits.

Producteur	Altesino
Type d'article	Vin rouge
Pays	Italie
Région	Toscane
Appellation	DOC
Millésime	2022
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	2027 - 2028
Cépages	Sangiovese
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	320198
Accord mets et vins	Grillades, Fromage, Lasagnes



Vinification

L'Altesino Rosso di Montalcino est élevé en fûts de chêne slavon de 50 hectolitres pendant 6 à 8 mois, puis vieillit encore en bouteille pendant 3 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.

