



Brunello di Montalcino Montosoli 2019

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 | 320273 |
| Accord mets et vins | Bœuf, Gibier, Rôtis, Fromage affiné |
| Avis | Wine Advocate 97/100 Vinous 97/100 Wine Spectator 95/100 James Suckling 97/100 Decanter 95/100 Falstaff 96/100 |



Vinification

Après la fermentation en cuve d'acier, le vin est élevé pendant trois ans dans de grands fûts de bois de Slavonie, puis deux années supplémentaires en bouteille.

Terroir





La composition du sol (marno-calcaire et calcaire siliceux de l'Alberese avec des composants lithoïdes de la même époque), l'exposition favorable et le microclimat spécial contribuent à la maturation des raisins qui produisent un vin d'une complexité et d'une élégance extrêmes.

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.

