



## Brunello di Montalcino Montosoli 2018

CHF 95.00 | 10 cl = CHF 12.67

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	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	2033 - 2043
Vitigni	Sangiovese
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	318714
Adatto a	Manzo, Selvaggina, Arrosti, Formaggi stagionati
Valutazioni	Wine Spectator 94/100 Wine Advocate 94/100 James Suckling 97/100 Weinwisser 18.5/20 Vinum 17.5/20 Jeb Dunnuck 96/100 Vinum 17.5/100



### Vinificazione

Dopo la fermentazione in vasche d'acciaio, il vino viene affinato in grandi botti di legno di Slavonia per tre anni e poi in bottiglia per altri due anni.





## Terroir

La composizione del terreno (calcari marnosi e calcari silicei riferibili all'Alberese con componenti litoidi dello stesso periodo), la felice esposizione e il particolare microclima contribuiscono alla maturazione di uve che producono un vino di estrema complessità ed eleganza.

## 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.

