



BRUNELLO DI MONTALCINO 2019

Art. nr 1038957

Pris 399,00 kr exkl. moms

Storlek 750 ml

Producent Altesino

Ursprung Brunello di Montalcino, Italien

Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork

Druvor Sangiovese

Alkoholhalt 14,5%

Sortiment Restaurang

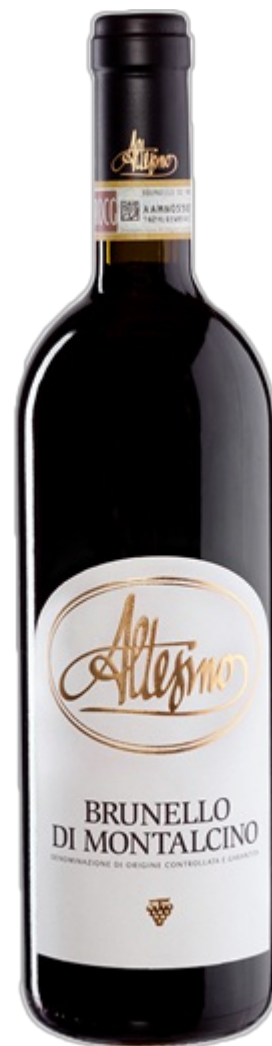
Karaktär Doften är vital och klassisk för Brunello med inslag av mörka körsbär, viol, läder, tobak och mineralitet. Smaken är fyllig och kraftfull med långlivad syra och silkeslena, kritaliknande tanniner. Ett enastående exempel av Brunello di Montalcino.

Tillverkning Vinet har jäst i ståltank i med ca 14-21 dagars skalmaceration.

Lagring Vinet har lagrats 24 månader i slavonska ekfat av äldre typ och avslutningsvis ytterligare 4 månader i flaska. Vinet kan under gynnsamma förhållanden lagras 20 år eller mer.

Passar till Serveras vid 16-20°C. Det här är ett vin som behöver nyanserade och smakrika rätter som osso buco, hängmörat kött och mustiga grytor.

Information Första årgång som producerades av detta vin var 1972.



Om producenten

När Brunello di Montalcino på riktigt slog igenom på 70-talet och den kommersiella succén blev ett faktum var det många producenter som ville haka på vågen. Resultatet blev att regionen fort expanderades från sina ursprungliga knappa 64 hektar till hela 2,000 hektar år 2012, ofta till områden som aldrig tidigare ägnat sig åt vinodling. Förvisso ledde detta till att det fanns mer Brunello att tillgå, och fler producenter än någonsin, men problemet blev istället att fokuset på terroir stegvis försvann.

Altesino ses som pionjärer i området då de var först med vingårdsbeteckna sitt toppvin Montosoli samt att experimentera med att lagra sitt vin på ekfat av barriquestorlek istället för de traditionella betydligt större faten. Man var också år 1977 först i området med att kommersiellt destillera Grappa och hyrde för detta ändamål in master distillern Gioacchino Nannoni.

Vingården Montosoli

Altesino var redan från början tydliga med att Brunello måste vara ett vin som främst görs i vingården och var 1975 först med att vingårdsbeteckna sitt vin Montosoli. Sedan dess har de varit drivande i att försöka kartlägga Montalcinos bästa vingårdslägen. Idag har deras erfarenhet med detta arbete lett till deras status som en av de högst ansedda producenterna i området. Idag är deras cru-betecknade Montosoli ett referensvin för terroirdriven Sangiovese.

Läs mer på altesino.it

Följ dem gärna!  