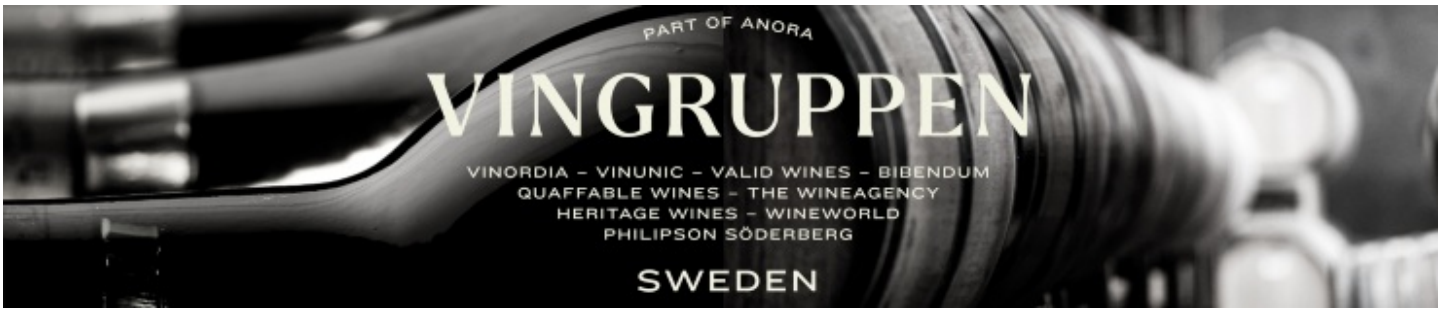

BRUNELLO DI MONTALCINO MONTOSOLI 2018

Art. nr 73054
Pris 899,00 kr exkl. moms
Storlek 750 ml
Producent Altesino
Ursprung Brunello di Montalcino, Italien
Varukategori Röda viner

Förslutning Naturkork
Druvor Sangiovese 100%
Alkoholhalt 15%
Totalsyra 5,4 g/l
Restsocker 0,8 g/l
Sortiment Systembolagets beställning

Karaktär Doften är komplex, djup och behöver tid att blomma ut. Toner av läder, virginiatobak, viol, mörka körsbär, rosor, nyanserad ekfatskaraktär och stram mineralitet. Smaken är återhållen, elegant och bentorr, fyllig och kraftfull med krispig, mogen och långlivad syra och silkeslena, krita-liknande tanniner.

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

Lagring Vinet har lagrats i minst 24 månader på Slavonska ekfat av äldre typ och avslutningsvis minst 4 månader i flaska.

Passar till Gör sig bäst när tillfället förtjänar att förgyllas. Detta är ett vin som ger tillfället lite extra magi, ett vin som den som avnjuter det garanterat kommer minnas länge efteråt. Precis som deras instegsvin är det här ett vin som behöver nyanserade och smakrika rätter såsom osso buco, hängmörat kött, mustiga grytor och andra rätter med mycket krydda, nyans och umami.

Information Jämfört med Altesinos instegsbrunello är detta ett steg uppåt i koncentration, vigör och lagringsduglighet. Ett sannerligen enastående exempel av Brunello di Montalcino i en elegantare, stramare stil.

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!