



# 2007 Brunello di Montalcino Altesino 500 cl

Aristokratisk Brunello lagret i slottets kældre fra 1500-tallet, duft af modne frugter, viol og vanilje. Toppen af appellationen.

## Anbefalet til

Kalv, Fjerkræ (mørkt kød), Vildt (fugle), Vildt, Simreretter, Lam, Meditationsvin, Gris



Rødvin



Italien



Toscana



2007

## Altesino

Brunello bliver ofte omtalt som Italiensk vins fornemste "ambassadør" og Altesino tilhører superligaen af Brunelloproducenter. Vingården, som er et slot fra 1500 tallet, er beliggende i Montalcino. Vinen laves i kældrene under det historiske Palazzo Altesi, som er over 500 år gammelt. Den første Brunello blev lavet på slottet i 1972. Vingården ejer også en tredjedel af den berømte Montesoli høj, hvor netop Sangiovese Grosso trives optimalt. I 1980'erne blev produktionsmetoderne moderniseret og kvaliteten steg til nye højder. Altesinos Brunelloer laves stadig på traditionel vis, på store slavonske egefade. Perfektionisme hersker overalt i vinframstillingen og intet overlades til tilfældigheder. Resultatet er topkvalitet med respekt for traditionerne. Bouqueten er fyldt med duft af moden frugt og et strejf af viol og vanilje, smagen er koncentreret og fed, og bliver bare ved og ved. En på alle måder aristokratisk Brunello! Dekantér den gerne 1 time inden servering.

### Informationer

Varenummer	65859307
Flaskestørrelse	500 cl
Leveres i	Trækasse (OWC) med 1 stk.
Producent	Altesino
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese Grosso
Lagringspotentiale	Mindst 24 mdr på slavonske egefade og mindst 4 måneder på flaske inden frigivelse