



2006 Brunello di Montalcino Montosoli Altesino DBMG

Unik enkeltmarks Brunello fra den berømte Montesoli høj, som regnes for den bedste i Brunello.

Anbefalet til

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



Rødvin



Italien



Toscana



2006

Altesino

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 slovenske egefade. Perfektionisme hersker overalt i vinframstillingen og intet overlades til tilfældigheder. Resultatet er topkvalitet med respekt for traditionerne. Topvinen Montosoli: Vinen har en dybrød farve, en indtagende bouquet af lidt krydderi, masser af moden frugt, smagen er utrolig kompleks og intens med strejf af lakrids, violer og lidt læder og bliver bare ved og ved. Et monument! Dekantér den gerne 1 time inden servering.

Informationer

Varenummer	65874300
Flaskestørrelse	Dobbeltmagnum 300 cl
Leveres i	Karton med 1 stk.
Producent	Altesino
Region	Toscana
Druesammensætning	100% Sangiovese Grosso
Lagringspotentialer	Mindst 24 mdr på slavonske egefade og mindst 4 måneder på flaske inden frigivelse