ACQUISTATO IL .....

Brunello di Montalcino DOCG 2012



Un sorso di tradizione

Degustare il Brunello di Montalcino di Altesino non significa assaggiare un ottimo rosso, ma vivere appieno l'esperienza di immergersi nell'anima del Brunello. Un vino davvero importante, che ha fatto la storia della denominazione e incarna la tradizione, ma non smette mai di stupire.

Il fascino della campagna di Montalcino, la storia millenaria di questa terra e la sua cultura eccezionale rendono Altesino qualcosa di più che una semplice azienda vinicola: Altesino è parte integrante di uno spicchio di Toscana diventato celebre in tutto il mondo. Le nobili mura quattrocentesche di Palazzo Altesi racchiudono da quasi cinquant?anni il perfetto connubio tra tradizione e innovazione di Altesino, dal 2002 di proprietà della Signora Elisabetta Gnudi Angelini e riconosciuta fin dalle sue origini tra le più prestigiose e importanti cantine di Montalcino.

La Vigna

Terreno	Sabbia, depositi marini e sedimentari; Porzioni di arenaria ricca di quarzo.
Esposizione	Nord-Est, Nord-Ovest, Sud-Est, Sud-Ovest, da 200 a 400m s.l.m.
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	Dai 4/5.000 piante per ettaro.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Sangiovese 100%
Gradazione	14.5 % vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Entro 7 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse e arrostite, selvaggina nobile e formaggi stagionati
Vinificazione	Fermentazione in Accaio a 28-30 C°; Invecchiamento min. 24 mesi in botti di rovere di Slavonia (20hl-110hl); Affinamento in bottiglia min. 4 mesi; Rilascio vino sul mercato, 5 anni dalla raccolta. (1° Gennaio)
Sensazioni	Rosso rubino brillante, al naso note di viola, sottobosco e poi tabacco e cioccolato. Corpo rotondo e buona tannicità.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821