

# 2008 Brunello di Montalcino Altesino

Altesino har etableret sig i toppen af Brunellos kvalitets hieraki. Denne Brunello "normale" har dybde, kompleksitet og saftig mørk frugt med en forfriskende energisk syre der balancerer oplevelsen, Smuk Brunello!

## Anbefalet til

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



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2008

## 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        | 65851308                                                                           |
| Flaskestørrelse   | Helflaske                                                                          |
| Producent         | Altesino                                                                           |
| Region            | Toscana                                                                            |
| Druesammensætning | 100% Sangiovese Grosso                                                             |
| Lagring           | Mindst 24 mdr. på slavonske egefade og mindst 4 måneder på flaske inden frigivelse |