

# 2007 Brunello Di Montalcino Altesino 150cl Altesino



## Altesino - aristokratisk Brunello

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.

## Pioneren Altesino

I 1980'erne blev produktionsmetoderne moderniseret og kvaliteten steg til nye højder. Altesinos Brunelloer laves stadig fortrinsvis på traditionel vis, på store, slavonske egefade, men man anvender også franske egefade. Perfektionisme hersker overalt i vinfremstillingen og intet overlades til tilfældigheder. Resultatet er topkvalitet med respekt for traditionerne og Altesinos varemærke er frem for alt kompleksitet og elegance.

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 vinfremstillingen og intet overlades til tilfældigheder. Resultatet er topkvalitet med respekt for traditionerne. Robert Parker skriver: "The 2006 Brunello di Montalcino is a gracious, classy wine. Sweet red cherries, flowers, mint and spices are just some of the aromas and flavors that emerge from this mid-weight, restrained Brunello. In 2006 Altesino's Brunello impresses for its balance, freshness and finessed tannins." Raceren Brunello fra superårgangen 2006. Bouqueten er fyldt med duft af moden frugt og et strejf af viol og vanille, smagen er koncentreret og fed, og bliver bare ved og ved. En på alle måder aristokratisk Brunello!. Dekantér den gerne 1 time inden servering.

**Druerarter:** 100% Sangiovese Grosso, håndhøstet på markerne Altesino, Castelnuovo dell'Abate, Macina og Pianezzone

**Anbefalet til:** Rødt oksekød, lammekød, dyrevildt med kraftig sauce, osso buco, modne oste

**Fadlagring:** Mindst 24 mdr på slavonske egefade og mindst 4 måneder på flaske inden frigivelse

Den korte avis: ★★★★★★

Alt om vin: ★★★★★★