VALENTIN WINE

DOCG

Brunello di Montalcino Montosoli 2017 Altesino

CHF 84.00

statt CHF 95.00

- 75cl
- 14%
- Toscana
- Sangiovese
- AN 24347517

Vinifikation
24 Monate in slawonischen Barrique.

Degustationsnotiz Nase
intensives Bouquet nach Johannisbeeren, Kirsche, mediterane Kräuter, Unterholz, dezent Tabak.

Degustationsnotiz Gaumen
vollmundiger, dichter Auftakt, feinzilisierte Eleganz, dicht, konzentriert, kräftige, reife Tannine.

Passt zu
vor dem Kaminfeuer.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Dieses Weingut ist ein Vorreiter verschiedener Innovationen im Bereich der Produktion des Sangiovese di Montalcino. Die Einführung des "Cru"-Konzepts wurde 1975 realisiert, die Produktion des ersten Winzergrappas, Grappa di Fattoria, fand 1977 statt, die ersten Barriques der Region wurden 1997 eingesetzt. Berühmt ist Altesino neben seinem normalen Brunello für einen der wenigen Lagen-Brunellos. Der „Montosoli" wächst auf fünf Hektar einer noch etwas heisseren Einzellage, in der die Trauben besonders zuverlässig ausreifen. Hier entsteht eine geradezu überbordende Fruchtigkeit, die durch lange Lagerung gebändigt werden muss.

Brunello di Montalcino Montosoli 2017 Altesino

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion
«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.