

ALTESINO Grappa di Brunello di Montalcino



Inhalt:	50 cl
Produzent:	Altesino
Traubensorten:	Sangiovese Grosso (Sangiovese)
Alkoholgehalt:	42.00% Vol.

Destillat aus den Treestern des Brunello di Montalcino, ausgebaut für kurze Zeit in Barriques. Die helle, zart ockergelbe Farbe ist auf das kurze Verweilen im Holz zurückzuführen und auf die Tatsache, dass bei diesem edlen Destillat nicht mit Zucker-Couleur gearbeitet wurde. Wunderbar frisch-fruchtige Aromen, die dezent von feinen Vanillenoten und einem zart röstigem Eichenholz Touch untermalt werden.

Produzent

In den Hügeln über Montalcino liegt das Weingut Altesino. Das Gut ist auf Ruinen des historischen Palazzo Altesi erbaut. Im Gewölbekeller lässt sich die bis in die Römerzeit zurückreichende Geschichte des Anwesens anhand der Fundamentspuren erfahren, während gleichzeitig die Weinprobe die Aktualität und Güte des hier gekelterten und gereiften Weins beweist. 22 Hektar Weinbergsbesitz in Höhenlagen bieten beste Voraussetzungen zur Erzeugung von hervorragendem Brunello und Rosso di Montalcino, aus deren Treestern die Grappe des Gutes entstehen.