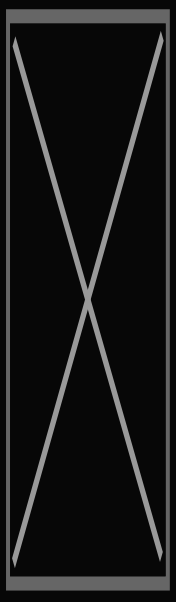
Wine Spectator promuove il Brunello Montosoli 2008

immagine-21-2f3376e3

Nessun dubbio: per il Wine Spectator, la “Bibbia del vino”, il Brunello di Montalcino Montosoli 2008 di Altesino è fra i 100 migliori vini del pianeta con il punteggio di 95/100. E questo apprezzamento si evince chiaramente dalle parole con cui il Montosoli 2008 viene descritto: ”Note balsamiche e di menta rendono distintivo questo rosso insieme a un tocco di ribes, lampone e note floreali. Setoso, maturo e impressionante, questo vino mostra la sua eleganza e la struttura vibrante. Offre un’eccellente lunghezza e risonanza fino alla fine”.



Diversi i parametri presi in considerazione dal Wine Spectator per stilare la classifica: la qualità intrinseca del vino (rappresentata dal punteggio), il suo valore (in termini di rapporto qualità/prezzo), la sua reperibilità sul mercato USA, ma soprattutto ciò che loro stessi definiscono “X-factor”, ovvero la capacità di emozionare. Un “dettaglio” che quest’anno in particolare ha giocato un ruolo determinante rispetto al passato e ha condotto all’individuazione di vini che hanno maggiormente colpito per autenticità e tipicità.

Si tratta, dunque, di un risultato di grande importanza che va a premiare la strada intrapresa dall'azienda quasi quarant'anni fa. Antesignana nella ricerca dell'eccellenza, Altesino, infatti, per prima in tutto il territorio ilcinese introdusse il concetto di "cru" nel 1975 proprio con il "Montosoli": un vigneto di cinque ettari piantato nel 1973 su quella che ancora oggi rimane una delle colline più suggestive di Montalcino, a nord ovest della cittadina, a un'altitudine di circa 350/400 metri sul livello del mare.

Il Brunello che se ne ricava, una selezione accurata della produzione delle vecchie vigne, viene commercializzato esclusivamente nelle annate giudicate migliori.