LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Montosoli
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2037
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% vol
Description	En 1970, Giulio Consonno, un entrepreneur milanais passionné et brillant, fait l'acquisition du Palazzo Altesino, un bel édifice construit en 1414, flanqué de vignobles exposés au nord-est. Quelques années plus tard, il achète encore une parcelle de 4,5 ha dans le super vignoble de Montosoli, ainsi que des vignobles au sud de Castelnuovo dell'Abate et Sant'Angelo in Colle. En 2002, le domaine est revendu à Elisabetta Gnudi Angelini, propriétaire du domaine voisin de Caparzo. Aujourd'hui, le Palazzo Altesino est à la tête de 32 ha de vignobles où l'on cultive principalement du sangiovese pour deux brunello: un assemblage de plusieurs vignobles et un cru cuvée 'Montosoli' provenant du vignoble du même nom situé sur une colline arrondie d'environ 300 m, qui combine force et finesse. Les meilleures années, on produit aussi un Riserva, élevé 5 ans avant d'être commercialisé. Les vins d'Altesino sont aussi prestigieux que les pur-sangs arabes élevés au domaine. Tous les vins vieillissent très lentement dans de grands foudres en bois. La DOC Rosso di Montalcino est également un 100 % sangiovese, mais l'IGT Rosso Toscana est un vin fruité, qui contient 10 % de cabernet sauvignon et tout autant de merlot. Le Brunello di Montalcino cru Montosoli a une couleur rouge grenat profonde et un bouquet complexe de baies rouges et noires, de cerises, de terre, de tabac et de foin. Bouche pleine, tannins fermes, complexe. Longue finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (nord-ouest), vignoble Montosoli situé à 350-400m d'altitude. 1er millésime en 1975.
Rendement	-
Vendange	Fin septembre - début octobre
Vinification	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C. Le vin mûrit ensuite 30 mois en foudres slovènes et 24 mois en cuves inox. Minium 4 mois de bouteille avant la commercialisation
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	30 mois en foudres slovène moyennement grands
Analytique	Alc: 14% vol
Production	15.000 bouteilles