LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Riserva
Millésime	2012
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, à dominante épicée, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
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.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier
Recensentscores	Antonio Galloni: 94 Robert Parker: 93