LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2033
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	13,00% 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 2008 a une couleur rouge grenat et des arômes complexes de cuir, de figues, de prunes et d'épices séchées. Attaque souple, structure moyenne, tanins élégants et fins. Belle finale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (flanc nord). Sol d'argile et de calcaire.
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 24 mois en foudres slovènes et 24 mois en cuves inox. Minium 4 mois de bouteille avant la commercialisation
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	24 mois de foudres slovènes moyennement grands
Analytique	Alc: 14% Dry extract g/l : 28.9
Production	35.000 bouteilles 0,75