LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Altesino
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2020
Producteur	Altesino
Style de vin	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	IGP Toscana
Cépages	10% cabernet sauvignon, 10% merlot, 80% 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 Rosso di Altesino a une couleur rouge rubis claire et des arômes frais de violettes et de fruits des bois. La bouche est fruitée sur des impressions de baies, d'épices, d'herbes et de terre. Finale fruitée.
Servir sur	buffet froid de viande et salades, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, barbecue
Origine	Montalcino
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 6 mois en cuves inox. Minium 3 mois de bouteille avant la commercialisation
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	-
Analytique	Alc: 14 % vol.
Production	45.000 bouteilles