LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Montalcino
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2022
Producteur	Altesino
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Rosso 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 Rosso di Montalcino a une couleur rouge cerise et un bouquet agréable de fraises, avec des touches de bois épicé. Mûr et souple. Déjà très accessible dans sa jeunesse.
Servir sur	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, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Montalcino, vignoble La Velona. Sol riche en argile et en calcaire
Rendement	-
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C. Le vin passe ensuite en foudres slovènes pendant 7 mois et en cuves inox pendant 3 mois. 4 mois de bouteille avant la commercialisation.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	7 mois en foudres slovènes
Analytique	Alc:13% vol
Production	60.000 bouteilles
Recensentscores	JamesSuckling.com: 91 Robert Parker: 90