LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Riserva
Jaartal	2013
Bewaarpotentieel	Tot eind 2033
Producent	Altesino
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Omschrijving	In 1970 kocht Giulio Consonno, een succesvol en gepassioneerd ondernemer uit Milaan, het Palazzo Altesino uit 1414, met de bijhorende noordoostelijk gelegen wijngaarden. In de jaren nadien kocht hij nog een perceel van 4,5 hectare in de topwijngaard Montosoli bij, evenals wijngaarden in het zuiden in Castelnuovo dell'Abate en Sant'Angelo in Colle. In 2002 werd het domein verkocht aan Elisabetta Gnudi Angelini, die ook eigenares is van het naastgelegen domein Caparzo. Tegenwoordig heeft het domein 32 hectare wijngaarden, waar voornamelijk sangiovese aangeplant staat voor de productie van de twee Brunellos: een blend van meerdere wijngaarden en een single vineyard-cuvée 'Montosoli' van de gelijknamige topwijngaard op een ronde heuvel op circa 300 meter hoogte die kracht en finesse combineert. In de allerbeste jaren wordt ook nog een Riserva gemaakt, die vijf jaar rijpt alvorens in de markt gezet te worden. De wijnen van Altesino zijn al even prestigieus als de Arabische volbloeden die op het landgoed worden gefokt. Alle wijnen krijgen een zeer trage rijping op grote houten foeders. De DOC Rosso di Montalcino bestaat eveneens uitsluitend uit sangiovese maar voor de fruitige IGT Rosso Toscana wordt 10% cabernet sauvignon en evenveel merlot toegevoegd. De Brunello Riserva heeft een granaatrode kleur en een complexe neus met rood fruit en toetsen van humus. Een boeiende en krachtige smaak met een brede structuur. Een lange aanhoudende afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild
Oorsprong	Montalcino (noordflank). Klei- en kalkbodem.
Oogst	Eind september - begin oktober.
Vinificatie	Vergisting en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 28° à 30°C. De wijn rijpt vervolgens nog 36 maanden in sloveense tonnen en 24 maanden in inoxen vaten. Minimum 4 maanden flesrijping.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	36 maanden in sloveense tonnen.
Analytisch	Alc: 14% Dry extract g/l : 28.9
Productie	10.000 flessen 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 94 James Suckling: 93