LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2028
Producent	Altesino
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% vol
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 di Montalcino 2008 heeft een granaatrode kleur met complexe aroma's van leder, vijgen, pruimen en gedroogde kruiden. Vlotte aanzet gevolgd door een medium structuur, elegante en fijne tannines. Mooie afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montalcino (noord-flank), de bodem bestaat er vooral uit klei en kalk
Opbrengst	-
Oogst	eind september - begin oktober
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontrolleerde temperatuur van 28°-30°C. Nadien rijpt de wijn nog 24 maanden in Sloveense tonnen en 24 maanden in inox cuves. Minstens 4 maanden flesrijping vooraleer men de flessen in de handel brengt.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	24 maanden in middelgrote Sloveense tonnen
Analytisch	Alc: 14% Dry extract g/l : 28.9
Productie	35.000 flessen 0,75