LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Altesino
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2022
Producent	Altesino
Wijnstijl	licht, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	IGP Toscana
Druivensoorten	10% cabernet sauvignon, 10% merlot, 80% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% 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 Rosso di Altesino heeft een heldere robijnrode kleur en frisse aroma's van viooltjes en bosfruit. De smaak is fruitig met impressies van bessen, kruiden, specerijen en aarde. Fruitige afdronk.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue
Oorsprong	Montalcino
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 6 maanden in inox cuves. Minstens 3 maanden flesrijping vooraleer men de flessen in de handel brengt.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	-
Analytisch	14,00 % alc. vol.
Productie	90.000 flessen