

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino Montosoli
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Description	<p>Le domaine Altesino s'étire sur plus de 80 hectares le long des collines nord-orientales de Montalcino. L'élégant Palazzo Altesino du XIV^e siècle abrite la cave Altesino. Le domaine a toujours joué un rôle avant-gardiste pour les vins de la région, non sans jamais perdre l'élégance et la finesse qui font sa renommée internationale. Parmi ses innovations, citons l'implication d'Altesino dans le lancement de la mention de Cru sur l'étiquette de Brunello, avec ce qui reste peut-être le meilleur vignoble actuel à Montalcino, la colline 'Montosoli'.</p> <p>Aujourd'hui, le Palazzo Altesino est à la tête de 50 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, 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.</p> <p>Le Brunello di Montalcino cru Montosoli a une couleur rouge grenat profonde et un bouquet complexe de baies rouges et noires, de cerises, de terre, de tabac et de foin. Bouche pleine, tannins fermes, complexe. Longue finale.</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (nord-ouest), vignoble Montosoli situé à 350-400m d'altitude. 1 ^{er} millésime en 1975.
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 30 mois en foudres slovènes et 24 mois en cuves inox. Minimum 4 mois de bouteille avant la commercialisation
Elevage	30 mois en foudres slovène moyennement grands
Analytique	Alc: 14% vol
Production	15.000 bouteilles
Recensmentscores	James Suckling, jamesuckling.com: 97 Wine Spectator: 95 robertparker.com: 95

