LICATA

FICHE D'ARTICLE



Nom	Brunello di Montalcino Montosoli
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2044
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, moyennement intense, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	14,00% vol
Description	Le domaine Altesino s'étire sur plus de 80 hectares le long des collines nord-orientales de Montalcino. L'élégant Palazzo Altesi du XIVe 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'. 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. 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.
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. 1er millésime en 1975.
Vendange	Fin septembre - début octobre.
Vinification	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	24 mois en foudres slavoniens moyennement grands.
Analytique	Extrait sec: 32,89 g/l - acidité totale: 6,05 g/l - sucre résiduel: 1,10 g/l - sulfites: 35 mg/l - pH: 3,39
Production	15.000 bouteilles
Notes des critiques	Monica Larner, robertparker.com: 97 Eric Guido, Vinous: 97 jamessuckling.com: 97 Decanter: 95



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)