

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Brunello di Montalcino Riserva
<b>Millésime</b>	2013
<b>Producteur</b>	Altesino
<b>Style de vin</b>	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Cépages</b>	100% sangiovese grosso
<b>Description</b>	<p>Le domaine Altesino s'étire sur plus de 80 hectares le long des collines nord-orientales de Montalcino. L'élégant Palazzo Altesini 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'.</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 Riserva a une couleur rouge grenat et un nez ample et complexe de fruits rouges, de notes d'humus. La bouche est fascinante, avec une structure large et une grande puissance. Finale très longue et persistante.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
<b>Origine</b>	Montalcino (flanc nord). Sol d'argile et de calcaire.
<b>Vendange</b>	Fin septembre - début octobre
<b>Vinification</b>	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C. Le vin mûrit ensuite 36 mois en foudres slovènes et 24 mois en cuves inox. Minimum 4 mois de bouteille avant la commercialisation
<b>Elevage</b>	36 mois en foudres slovènes
<b>Analytique</b>	Alc: 14% Dry extract g/l : 28.9
<b>Production</b>	10.000 bouteilles 0,75
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2033
<b>Recensmentscores</b>	Robert Parker: 94 James Suckling: 93

