

Nom	Brunello Di Montalcino Riserva
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2040
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	13,00% vol
Description	Le domaine Altesino s'étire sur plus de 80 hectares le long des collines nord-orientales de Montalcino. L'élégant Palazzo Altesino 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 Riserva d'Altesino arbore une robe grenat profond et dévoile un arôme raffiné et complexe de cerises séchées, violettes, réglisse et herbes balsamiques, avec des nuances terreuses de sous-bois humide, cuir et champignon. En bouche, il est puissant et ample, avec un cœur de fruits rouges et noirs mûrs, une acidité vive et des tanins soyeux et bien structurés. La finale longue et minérale est élégante et nuancée.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier
Origine	Montalcino (flanc nord)- Sol d'argile et de calcaire.
Vendange	Fin septembre - début octobre.
Vinification	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C.
Elevage	36 mois en foudres slovoniens.
Analytique	Extrait sec: 31,74 g/l - acidité totale: 5,86 g/l - sucre résiduel: 1,48 g/l - sulfites: 87 mg/l - pH: 3,38
Notes des critiques	Decanter: 96 jamessuckling.com: 95 Vinous: 94 Monica Lerner, robertparker.com: 93

