

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2016
Potentiel de garde	Jusque fin 2041
Producteur	Altesino
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, riche en tanins, acidité bien intégrée
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 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 di Montalcino de Altesino a une couleur rouge grenat et des arômes complexes de cuir, de figues, de prunes et d'épices séchées. Attaque souple, structure moyenne, tanins élégants et fins. Belle finale.</p>
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Montalcino (flanc nord). Sol d'argile et de calcaire.
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 24 mois en foudres slovènes et 24 mois en cuves inox. Minimum 4 mois de bouteille avant la commercialisation
Elevage	24 mois de foudres slovènes moyennement grands
Analytique	Alc: 14% Dry extract g/l : 28.9
Production	35.000 bouteilles 0,75
Recensmentscores	Vinous: 94 jamesuckling.com: 95 robertparker.com: 95 Wine Spectator: 95

