

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2035
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
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 d'Altesino présente une couleur grenat intense et un bouquet complexe qui s'ouvre sur des notes parfumées de violettes, suivies d'arômes de fruits rouges frais tels que des framboises et des cerises noires, avec des touches subtiles de tabac, de vanille et une pointe de chocolat. La bouche est pleine et juteuse, avec des nuances de prunes mûres et d'épices, complétées par des tanins souples et bien intégrés. La finale est longue et élégante, avec une délicate fraîcheur minérale et une texture soyeuse qui sublime l'ensemble.
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.
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	Le vin mûrit ensuite 24 mois en foudres slovoniens et 24 mois en cuves inox. Minimum 4 mois de bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Extrait sec: 30,61 g/l - acidité totale: 5,85 g/l - sucre résiduel: 1,18 g/l - sulfites: 63 mg/l - pH: 3,48
Notes des critiques	jamesuckling.com: 95 robertparker.com: 94 Michaela Morris, Decanter: 93 Eric Guido, Vinous: 93

