

FICHE D'ARTICLE

Nom	Rosso di Montalcino
Millésime	2019
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
Producteur	Altesino
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Rosso 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 Rosso di Montalcino Altesino a une couleur rouge cerise et un bouquet agréable de fruits rouges et prunes, avec des touches de bois épicé, grâce à 8 mois d'élevage en tonneaux. Mûr, souple et très accessible.</p>
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Montalcino, vignoble La Velona. Sol riche en argile et en calcaire
Rendement	-
Vendange	Fin septembre
Vinification	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C. Le vin passe ensuite en foudres slovènes pendant 7 mois et en cuves inox pendant 3 mois. 4 mois de bouteille avant la commercialisation.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	7 mois en foudres slovènes
Analytique	Alc:13% vol
Production	60.000 bouteilles

