

Nom	Rosso Di Montalcino
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2030
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
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.
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.
Vendange	Fin septembre.
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 passe ensuite en foudres slovoniens pendant 7 mois et en cuves inox pendant 3 mois. 4 mois de bouteille avant la commercialisation.
Analytique	Extrait sec: 30,65 g/l - acidité totale: 5,68 g/l - sucre résiduel: 1,65 g/l - sulfites: 33 mg/l - pH: 3,50
Notes des critiques	Eric Guido, Vinous: 93 James Suckling, jamessuckling.com: 93

