

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosso di Toscana
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2023
<b>Producteur</b>	Altesino
<b>Style de vin</b>	léger, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, tanins souples, acidité bien intégrée
<b>Appellation</b>	IGT Toscana
<b>Cépages</b>	10% cabernet sauvignon, 10% merlot, 80% sangiovese grosso
<b>Description</b>	<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 Altesino a une couleur rouge rubis claire et des arômes frais de violettes et de fruits des bois. La bouche est fruitée sur des impressions de baies, d'épices, d'herbes et de terre. Finale fruitée.</p>
<b>Servir sur</b>	buffet froid de viande et salades, 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, barbecue
<b>Origine</b>	Montalcino
<b>Rendement</b>	-
<b>Vendange</b>	Fin septembre - début octobre
<b>Vinification</b>	Fermentation et macération pendant 14 jours à une température contrôlée de 28 à 30°C. Le vin mûrit ensuite 6 mois en cuves inox. Minimum 3 mois de bouteille avant la commercialisation
<b>Fermeture de bouteille</b>	bouchon en liège
<b>Elevage</b>	-
<b>Analytique</b>	Alc: 14 % vol.
<b>Production</b>	45.000 bouteilles

