

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Brunello di Montalcino 'Montosoli'
<b>Jaartal</b>	2012
<b>Producent</b>	Altesino
<b>Wijnstijl</b>	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<p>In 1970 kocht Giulio Consonno, een succesvol en gepassioneerd ondernemer uit Milaan, het Palazzo Altesino uit 1414, met de bijhorende noordoostelijk gelegen wijngaarden. In de jaren nadien kocht hij nog een perceel van 4,5 hectare in de topwijngaard Montosoli bij, evenals wijngaarden in het zuiden in Castelnuovo dell'Abate en Sant'Angelo in Colle. In 2002 werd het domein verkocht aan Elisabetta Gnudi Angelini, die ook eigenares is van het naastgelegen domein Caparzo.</p> <p>Tegenwoordig heeft het domein 32 hectare wijngaarden, waar voornamelijk sangiovese aangeplant staat voor de productie van de twee Brunellos: een blend van meerdere wijngaarden en een single vineyard-cuvée 'Montosoli' van de gelijknamige topwijngaard op een ronde heuvel op circa 300 meter hoogte die kracht en finesse combineert. In de allerbeste jaren wordt ook nog een Riserva gemaakt, die vijf jaar rijpt alvorens in de markt gezet te worden. De wijnen van Altesino zijn al even prestigieus als de Arabische volbloeden die op het landgoed worden gefokt. Alle wijnen krijgen een zeer trage rijping op grote houten foeders. De DOC Rosso di Montalcino bestaat eveneens uitsluitend uit sangiovese maar voor de fruitige IGT Rosso Toscana wordt 10% cabernet sauvignon en evenveel merlot toegevoegd.</p> <p>De Brunello di Montalcino cru Montosoli heeft een diepe granaatrode kleur en complex bouquet van rode en zwarte bessen, kersen, aarde, tabak en hooi. Volle smaak met stevige tannines. Complex met een lange afdrong.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Montalcino (noordoosten), Montosoli-wijngaard gelegen op een hoogte van 350-400m, eerste jaargang was 1975
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Oogst</b>	eind september - begin oktober
<b>Vinificatie</b>	Fermentatie en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 28°-30°C. Nadien rijpt de wijn nog 30 maanden in Sloveense tonnen en 24 maanden in inox cuves. Minstens 4 maanden flesrijping vooraleer men de flessen in de handel brengt.
<b>Opvoeding</b>	30 maanden in middelgrote Sloveense tonnen
<b>Analytisch</b>	Alc: 14% vol
<b>Productie</b>	15.000 flessen
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2032
<b>Recensatiescores</b>	James Suckling: 97 Robert Parker: 95

