

ARTIKELFICHE

Naam	Brunello di Montalcino Montosoli
Jaartal	2012
Bewaarpotentieel	Tot eind 2035
Producent	Altesino
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvlullende tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Omschrijving	<p>Het landgoed van Altesino strekt zich uit over 80 hectare langs de noordoostelijke heuvels van Montalcino. Het elegante 14de eeuwse Palazzo Altesi herbergt de wijnkelder Altesino. Het landgoed heeft altijd een avant-garde rol gespeeld voor de wijnen van de regio, zonder ooit de elegantie en finesse te verliezen die het internationaal bekend maken. Eén van Altesino's innovaties is de betrokkenheid bij de lancering van het Cru-label op de etiketten van de Brunello's, met wat vandaag misschien wel de beste wijngaard is in Montalcino, de 'Montosoli' heuvel.</p> <p>Altesino telt vandaag 50 hectare wijngaarden met voornamelijk sangiovese. Het accent ligt op de productie van twee Brunello's: een blend van meerdere wijngaarden en de single vineyard cru 'Montosoli' van de gelijknamige topwijngaard, 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. Alle wijnen krijgen een zeer trage rijping op grote houten foeders. Er wordt ook een Rosso di Montalcino gemaakt, die eveneens uitsluitend uit sangiovese bestaat, en een fruitige IGT Rosso Toscana waar 10% cabernet sauvignon en evenveel merlot aan wordt 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 afdrank.</p>
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pelswild, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Montalcino (noordoosten), Montosoli-wijngaard gelegen op een hoogte van 350-400m, eerste jaargang was 1975
Opbrengst	-
Oogst	eind september - begin oktober
Vinificatie	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.
Opvoeding	30 maanden in middelgrote Sloveense tonnen
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	15.000 flessen
Recensentscores	James Suckling, jamessuckling.com : 97 Wine Spectator: 95 robertparker.com : 95

