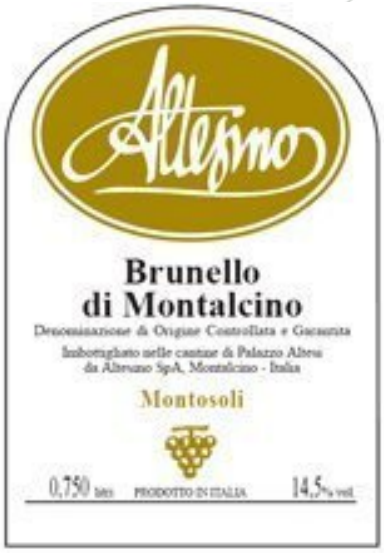
LICATA

ARTIKELFICHE



Naam	Brunello di Montalcino Montosoli
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2041
Producent	Altesino
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, vrij mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	14,00% vol
Omschrijving	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. 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. Deze historische cru van de beroemde 'Montosoli' wijngaard heeft een diepe granaatrode kleur en een complex boeket van rode en zwarte bessen, kersen, aarde, tabak en hooi. Volle smaak met stevige tannines, complex van structuur met een lange afdronk.
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.
Oogst	Eind september - begin oktober.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 28°-30°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	24 maanden in middelgrote Slavonische tonnen.
Analytisch	Droogextract: 32,89 g/l - totale aciditeit: 6,05 g/l - restsuikers: 1,10 g/l - sulfieten: 35 mg/l - pH: 3,39
Productie	15.000 flessen
Recensentscores	jamessuckling.com: 97 robertparker.com: 95 Eric Guido, Vinous: 94 Michaela Morris, Decanter: 92



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · **www.licata.be**

Openingsuren van onze winkel

Maa - vrij: 09u00 - 12u30 & 13u30 - 17u00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30 (uitgezonderd juli en augustus)