

Naam Brunello di Montalcino Riserva

Jaartal 2017

Bewaarpotentieel Tot eind 2037

Producent Altesino

Wijnstijl vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvlullende tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOCG Brunello di Montalcino

Druivensoorten 100% sangiovese grosso

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.

Brunello di Montalcino Riserva met een granaatrode kleur en een complexe neus met rood fruit en toetsen van humus. Een boeiende en krachtige smaak met een brede structuur. Lang aanhoudende afdronk.

Serveren bij rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild

Oorsprong Montalcino (noordflank). Klei- en kalkbodem.

Oogst Eind september - begin oktober.

Vinificatie Vergisting en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 28° à 30°C.

Opvoeding 36 maanden in slavonische tonnen.

Analytisch Droogextract: 32,75 g/l - totale aciditeit: 5,75 g/l - restdsuikers: 1,65 g/l - sulfieten: 89 mg/l - pH: 3,40

Productie 10.000 flessen 0,75

Recensentscores Bruce Sanderson, Wine Spectator: 93
Monica Lerner, robertparker.com: 93
Eric Guido, Vinous: 90

