

Naam	Brunello Di Montalcino Riserva
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Altesino
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, vrij mineraal, mondvullende tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	13,00% vol
Omschrijving	Het landgoed van Altesino strekt zich uit over 80 hectare langs de noordoostelijke heuvels van Montalcino. Het elegante 14de eeuwse Palazzo Altesino 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 topwijngraard, 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.

De Brunello di Montalcino Riserva van Altesino heeft een diepe granaatrode kleur en een verfijnd, gelaagd aroma van gedroogde kersen, viooltjes, zoethout en balsamische kruiden, met aardse nuances van natte bosgrond, leer en paddenstoel. De smaak is krachtig en vol, met een kern van rijpe rode en donkere vruchten, levendige zuren en fluweelzachte, goed gestructureerde tannines. De lange, minerale afdronk is elegant en gelaagd.

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: 31,74 g/l - totale aciditeit: 5,86 g/l - restdsuikers: 1,48 g/l - sulfieten: 87 mg/l - pH: 3,38
Recensentscores	Decanter: 96 jamessuckling.com: 95 Vinous: 94 Monica Lerner, robertparker.com: 93

