

Naam Brunello di Montalcino

Jaartal 2019

Bewaarpotentieel Tot eind 2044

Producent Altesino

Wijnstijl vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, 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.

De Brunello di Montalcino van Altesino heeft een granaatrode kleur met complexe aroma's van leder, vijgen, pruimen en gedroogde kruiden. Vlotte aanzet gevolgd door een medium structuur, elegante en fijne tannines. Mooie afdrank.

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

Oorsprong Montalcino (noord-flank), de bodem bestaat er vooral uit klei en kalk.

Oogst Eind september - begin oktober.

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

Flesafsluiting natuurkurk

Opvoeding Nadien rijpt de wijn nog 24 maanden in Slavonische tonnen en 24 maanden in inox cuves. Minstens 4 maanden flesrijping vooraleer men de flessen in de handel brengt.

Analytisch Droogextract: 31,55 g/l - totale aciditeit: 5,75 g/l - restsuikers: 1,12 g/l - sulfieten: 55 mg/l - pH: 3,49

Productie 35.000 flessen 0,75

