

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2038
Producent	Altesino
Wijnstijl	vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, mondovullende 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 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 intense granaatrode kleur en een complex bouquet dat opent met geurige viooltjes, gevolgd door aroma's van vers rood fruit zoals frambozen en zwarte kersen, met subtiele hints van tabak, vanille en een vleugje chocolade. De smaak is vol en sappig, met rijpe tonen van pruimen en specerijen, aangevuld door zachte, goed geïntegreerde tannines. De afdronk is lang en elegant, met een delicate minerale frisheid en een fluweelzachte textuur.

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: 30,61 g/l - totale aciditeit: 5,85 g/l - restsuikers: 1,18 g/l - sulfieten: 63 mg/l - pH: 3,48

Recensentscores

jamesuckling.com: 95
robertparker.com: 94
Eric Guido, Vinous: 93
Michaela Morris, Decanter: 93

