

Naam	Rosso Di Montalcino
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Altesino
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, evenwichtige houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Rosso 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 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.

Altesino's Rosso di Montalcino heeft een kersenrode kleur en een aangenaam boeket van rood fruit en pruimen, met een kruidige houttoets dankzij 7 maanden rijping in grote houten vaten. Rijp, soepel en zeer toegankelijk.

Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Montalcino, La Velona wijngaard, bodem rijk aan klei en kalk.
Oogst	Eind september.
Vinificatie	Fermentatie en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 28°-30°C.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Nadien rijpt de wijn nog 7 maanden in Slavonische tonnen en 3 maanden in inox cuves. Minstens 4 maanden flesrijping vooraleer men de flessen in de handel brengt.
Analytisch	Droogextract: 30,65 g/l - totale aciditeit: 5,68 g/l - restsuikers: 1,65 g/l - sulfieten: 33 mg/l - pH: 3,50
Recensentscores	Eric Guido, Vinous: 93 James Suckling, jamesuckling.com: 93

