

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Rosso di Toscana
<b>Jaartal</b>	2018
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2024
<b>Producent</b>	Altesino
<b>Wijnstijl</b>	licht, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
<b>Appellatie</b>	IGT Toscana
<b>Druivensoorten</b>	10% cabernet sauvignon, 10% merlot, 80% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<p>Het landgoed van Altesino strekt zich uit over 80 hectare langs de noordoostelijke heuvels van Montalcino. Het elegante 14de eeuwse Palazzo Altesini 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.</p> <p>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.</p> <p>De Rosso di Altesino heeft een heldere robijnrode kleur en frisse aroma's van viooltjes en bosfruit. De smaak is fruitig met impressies van bessen, kruiden, specerijen en aarde. Fruitige afdronk.</p>
<b>Serveren bij</b>	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, barbecue
<b>Oorsprong</b>	Montalcino
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Oogst</b>	eind september - begin oktober
<b>Vinificatie</b>	Fermentatie en maceratie gedurende 14 dagen aan een gecontroleerde temperatuur van 28°-30°C. Nadien rijpt de wijn 6 maanden in inox cuves. Minstens 3 maanden flesrijping vooraleer men de flessen in de handel brengt.
<b>Opvoeding</b>	-
<b>Analytisch</b>	14,00 % alc. vol.
<b>Productie</b>	90.000 flessen

