

BRUNELLO DI MONTALCINO ALTESINO

Altesino



R. Parker
92/100



 Italie

 Toscane

 Brunello di Montalcino doc

 Sangiovese

 13.5%

 rouge rubis tendant au grenat en vieillissant.

 ample avec des touches de violette et de parfums de baies sauvages et de vanille.

 sec, chaud, velouté, texture riche, bel équilibre acidité-alcool, persistance gustative exceptionnelle

 2 à 3 ans en barriques et fûts de chêne, suivi de 12 mois en bouteille

NOS

RECOMMANDATIONS

 16 ans et >

 Viandes rouges, côte de bœuf grillée, carré d'agneau au four, gibier, fromages mi-corsés

 Rouge puissant : Puissant, tannique, complexe et corsé. Un vin d'une concentration et d'une intensité



TOSCANE

La Toscane possède une riche histoire de la viticulture. Portée par les Etrusques à un tel degré de perfection, la culture de la vigne inspira les Romains puis les familles de la noblesse florentine qui firent de la qualité le critère absolu. Mère patrie du vin italien de qualité le plus produit, le Chianti, la Toscane a pourtant bien davantage à proposer que le célèbre rouge issu de la région vallonnée qui s'étend entre Florence et Sienne, Arezzo et Pise.

En effet, si le vignoble toscan s'est fait connaître dans le monde entier grâce au Chianti, la région est également mondialement connue pour le Brunello di Montalcino ou le vino nobile di Montepulciano, sans oublier certains vins de légende comme le fameux Sassicaia ou le Tignanello qui comptent parmi les meilleurs vins d'Italie.

La variété des types de vins reflète la diversité des terroirs. Les monts de l'Apennin dominant le nord et l'est, puis ce sont les collines au centre, des formations volcaniques au sud et enfin les littoraux des provinces de Livourne et Grosseto. Avec ses collines ondulantes qui recouvrent plus des deux tiers de la région et son climat méditerranéen, la Toscane offre des conditions idéales à la viticulture depuis des milliers d'années.

ALTESINO

Leader à l'égard de diverses innovations importantes dans la production de Sangiovese de Montalcino, Altesino a su rapidement se démarquer et devenir un point de référence sur l'ensemble du célèbre territoire de la région de Montalcino.

En 2002, Elisabetta Gnudi Angelini a fait l'acquisition du domaine viticole de 80 hectares d'Altesino, situé à l'est du village de Montalcino. Le domaine est placé sur le site historique du palais Altesi et fut en 1975 le premier à utiliser la notion de cru, avec le fameux Brunello Montosoli. En 1979, c'est également sur ce domaine d'Altesino que furent menées les premières expériences avec des barriques neuves.

Une partie des caves d'Altesino se trouvent encore aujourd'hui à l'intérieur des murs de l'historique Palazzo Altesi, tandis qu'à l'arrière du vignoble et bénéficiant d'une pente naturelle, des installations modernes et fonctionnelles ont été construites pour la fermentation, le raffinage et l'embouteillage des vins de grande qualité que sont par exemple le Brunello di Montalcino ou le rosso di Montalcino. Le vignoble se compose aujourd'hui de 44 hectares subdivisés en crus d'Altesino, Macina, Castelnuovo (dans le district de Velona), Pianezze et Montosoli.



Découvrez les autres producteurs de [vins toscans](#), et particulièrement [Cantagallo](#), [Le Farnette](#), [Corte dei Venti](#), [Tenuta San Guido](#), [Tenuta dell'Ornellaia](#) et [Antinori](#).



Cette découverte vous a plu ?
Recommandez ce vin directement sur alfavin.ch