

2012 Brunello Di Montalcino Riserva Altesino

Altesino



Altesino - aristokratisk Brunello

Brunello bliver ofte omtalt som Italiensk vins fornemste "ambassadør" og Altesino tilhører superligaen af Brunelloproducenter. Vingården, som er et slot fra 1500 tallet, er beliggende i Montalcino. Vinen laves i kældrene under det historiske Palazzo Altesi, som er over 500 år gammelt. Den første Brunello blev lavet på slottet i 1972.

Pioneren Altesino

I 1980'erne blev produktionsmetoderne moderniseret og kvaliteten steg til nye højder. Altesinos Brunelloer laves stadig fortrinsvis på traditionel vis, på store, slavonske egefade, men man anvender også franske egefade. Perfektionisme hersker overalt i vinfremstillingen og intet overlades til tilfældigheder. Resultatet er topkvalitet med respekt for traditionerne og Altesinos varemærke er frem for alt kompleksitet og elegance.

Brunello bliver ofte omtalt som Italiensk vins fornemste "ambassadør" og Altesino tilhører superligaen af Brunelloproducenter. Vingården, som er et slot fra 1500 tallet, er beliggende i Montalcino. Vinen laves i kældrene under det historiske Palazzo Altesi, som er over 500 år gammelt. Den første Brunello blev lavet på slottet i 1972. Vingården ejer også en tredjedel af den berømte Montesoli høj, hvor netop Sangiovese Grosso trives optimalt. I 1980'erne blev produktionsmetoderne moderniseret og kvaliteten steg til nye højder. Altesinos Brunelloer laves stadig på traditionel vis, på store slavonske egefade. Perfektionisme hersker overalt i vinfremstillingen og intet overlades til tilfældigheder. Resultatet er topkvalitet med respekt for traditionerne. "This is a relatively understated, delicate Riserva, with finessed, silky tannins that frame a long, lingering finish." skriver Robert Parker. Riserva blev første gang lavet på slottet med årgang 1975 og den laves kun i meget begrænset mængde. Vinen har en flot mørk farve med lidt orange kant, en kompleks aroma med antydning af kirsebær, lakrids, krydderier og cedertræl, og en kraftig og velstruktureret smag. Kan med fordel dekanteres 1 time før servering.

Druerarter: 100% Sangiovese Grosso, håndhøstet på markerne Altesino, Castelnuovo dell'Abate, Macina og Pianezzone

Anbefalet til: Rødt oksekød, lammekød, dyrevildt med kraftig sauce, osso buco, modne oste

Fadlagring: Mindst 36 mdr. på slavonske egefade og mindst 6 måneder på flaske inden frigivelse

Jamessuckling.com: **94 point**

Vinous.com: **94 point**

Wine Spectator: **98 point**

Philipson Wine 
www.philipsonwine.com