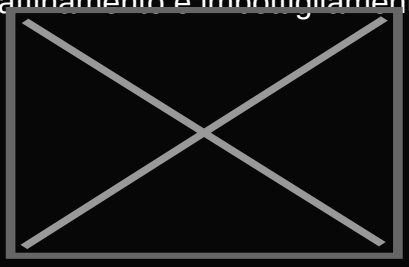
Altesino, tra tradizione ed innovazione

palazzo-altesi-4-6be81f63

Nel cuore della Toscana meridionale, lontano dalle affollate arterie di comunicazione e dai grandi poli industriali, permane un panorama intatto e in gran parte selvaggio: Montalcino. Qui l'uomo ha saputo realizzare un rapporto rispettoso con la natura, preservandola negli anni da abusi e speculazioni edilizie, mantenendo inalterato nel tempo il fascino e la magia di un territorio incontaminato. Un esempio unico ed eccezionale di paesaggio culturale che nel 2004 l'Unesco ha dichiarato Patrimonio Mondiale dell'Umanità. Montalcino e i suoi vini rappresentano un binomio indissolubile, fatto di una tradizione e di una cultura ultramillenaria, che ha plasmato il paesaggio e ne ha caratterizzato profondamente l'aspetto socio-economico.

In questo contesto irripetibile sorge l'Azienda Agricola Altesino. Tra le colline orientali di Montalcino si erge l'austera struttura del quattrocentesco Palazzo Altesi che domina la Tenuta. Nelle storiche mura del Palazzo hanno trovato dimora le suggestive cantine, mentre a ridosso dei vigneti, sfruttando un dislivello naturale, sono state edificate le moderne strutture funzionali alle operazioni di fermentazione, affinamento e imbottigliamento.

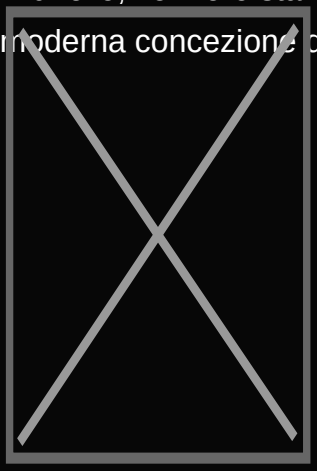


La moderna cantina è stata costruita con un'attenzione particolare all'ecosostenibilità: perfettamente coibentata e interrata, non necessita di riscaldamento o condizionamento. Anche nel resto degli edifici si nota tale sensibilità, poiché riscaldati esclusivamente a pellet, evitando così l'utilizzo di gasolio o sostanze inquinanti. Particolare da non trascurare è anche l'impianto fotovoltaico, da cui proviene gran parte della corrente elettrica utilizzata in azienda.

Su una superficie complessiva di circa 80 ettari, di cui poco più della metà a vigneto, si estendono i cinque appezzamenti che costituiscono il cuore produttivo dell'azienda. Altesino, Macina, Montosoli (primo Cru nella storia del Brunello di Montalcino e da sempre famoso per la produzione di vini di

estrema eleganza), Pianezzine e Velona. Oltre al Sangiovese grosso, che costituisce la maggior parte degli impianti (utilizzato per la produzione del Brunello, del Rosso di Montalcino e del Palazzo Altesi), si coltivano Cabernet Sauvignon e Merlot (che in blend con il Sangiovese danno l'Alte d'Altesi e il Rosso di Altesino), il Trebbiano e la Malvasia (per il Vin Santo), il Vermentino, lo Chardonnay ed il Viognier destinati alla produzione del Bianco di Altesino.

Dal 2002 Altesino è di proprietà di Elisabetta Gnudi Angelini che si avvale della collaborazione dell'enologo Paolo Caciorgna. Negli anni Settanta Altesino introdusse importanti innovazioni che hanno interessato la produzione del Brunello di Montalcino, affermandosi così come realtà di spicco e punto di riferimento per tutto il territorio. Antesignana nella ricerca dell'eccellenza con l'introduzione, nel 1975, del concetto di "cru" (con il Montosoli), Altesino per prima utilizzò la barrique nel 1979. Nel 1977 venne pensata e realizzata da Altesino, grazie alla consulenza del maestro distillatore Gioacchino Nannoni, la prima Grappa di Fattoria. I primi Futures, cioè la vendita in anteprima del Brunello, vennero stampati per il Brunello Altesino del 1985: un episodio che evidenzia, già allora, una moderna concezione dell'impresa vitivinicola.



Particolarmente apprezzati per la loro eleganza e tipicità, i Brunello di Altesino vengono affinati in grandi botti, come prevede la tradizione. Lo stile dei Brunello di Altesino è caratterizzato dai caratteristici e gradevoli sentori di violetta, frutti a bacca nera e delicate note cedute dalla maturazione in legno. Vini di grande struttura, ma allo stesso tempo di raffinata eleganza. Anche il Rosso di Montalcino è da considerarsi un prodotto di punta, invecchiato in botti di rovere e dal gusto armonico e persistente. Per quanto espressione della più antica tradizione toscana, Altesino è comunque un'azienda che guarda al futuro e all'innovazione: in quest'ottica alcuni anni fa sono nati i due SuperTuscans, Alte d'Altesi e Palazzo Altesi, e il Rosso di Altesino con i quali lo staff tecnico ha sperimentato l'utilizzo di piccole barriques per l'affinamento con risultati molto apprezzati dal mercato.

La grande attenzione alla qualità, che da sempre caratterizza la filosofia produttiva dell'azienda senese, ha portato Altesino ad ottenere importanti riconoscimenti e premi a livello internazionale. Il

Montosoli, in particolare, è da anni annoverato fra i 100 Migliori Vini del Mondo da Wine Spectator con un punteggio di 95/100.

www.altesino.it