TENUTA DI SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



Sangiovese in purezza proveniente da una selezione delle migliori uve delle nostre vigne; matura in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 36 mesi con un successivo affinamento di almeno 6 mesi in bottiglia. Sposando tradizione e tecnologie moderne, il Brunello è da sempre un grandissimo vino, certamente importante e piacevolissimo da bere: quando è giovane è ricco di sentori di frutti e fiori; maturo acquisisce complessi caratteri eterei, evidenzia un bouquet ampio con sensazioni di sottobosco. Colore rosso rubino tendente al granato con l' invecchiamento. Profumo intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura), e speziato (tabacco e liquirizia). Gusto secco, caldo, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e persistente, fine e di corpo.

Classico vino da carni rosse, arrosti, cacciagione e selvaggina. Indicato per piatti della cucina toscana, italiana ed internazionale; ottimo anche con formaggi.

TENUTA DI SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.



Annata	2021
Uvaggio	100% Sangiovese Grosso.
Forma di allevamento	Cordone speronato
Densità di impianto	5000 piante/ha.
Altitudine vigneti	280-350 metri s.l.m.
Esposizione vigneti	vigneti esposti a mezzogiorno.
Cure colturali	potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.
Vinificazione	Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 21-25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
Invecchiamento	2,5 anni in botti di legno di rovere di Slavonia da 20-30 Hl.
Affinamento in bottiglia	almeno 6 mesi prima dell'immissione in commercio.
Produzione media annua	45.000 bottiglie ca.
Tipo di bottiglia	bordolese da 600 gr
Grado alcolico	14,50% vol.
Acidità totale	5,80 g/l
Estratto secco totale	32,3 g/l
Colore	rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo	intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato (tabacco e liquirizia).
Gusto	secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.
Abbinamento gastronomico	classico vino da carni rosse,arrosti e selvaggina; ottimo con formaggi stagionati.