



TENUTA di SESTA

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST



*Da sempre il Brunello di Montalcino RISERVA Docg della Tenuta di Sesta è stato il risultato finale di un accurato lavoro agronomico nei tre migliori vigneti iscritti all'Albo del Brunello presenti in azienda. Essendo il vigneto Duelecci risultato il migliore tra questi per diversi anni, si è deciso di dedicargli questa prestigiosa bottiglia. Il vigneto presenta un'esposizione eccellente, estendendosi sul dolce pendio di una collina nel versante sud di Montalcino dove risiedono tutti i vigneti della proprietà. La Riserva Duelecci sarà prodotta, a seconda dell'andamento stagionale, o nella parte est o in quella ovest di questa vigna: infatti il terreno molto sassoso nel lato est si presta a questa destinazione nelle annate più fresche, mentre nel lato ovest il suolo meno ricco in scheletro esprime al meglio il suo potenziale qualitativo nelle annate più siccitose. La Riserva di Brunello DUELECCI EST o DUELECCI OVEST andrà a definire il carattere dell'annata già dall'etichetta.*



TENUTA di SESTA

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST



<b>Annata</b>	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST 2015
<b>Uvaggio</b>	100% SANGIOVESE GROSSO
<b>Periodo di vendemmia</b>	29/09 al 05/10
<b>Forma di allevamento</b>	cordone speronato
<b>Densità di impianto</b>	5000 piante/ ha
<b>Esposizione delle vigne</b>	a mezzogiorno
<b>Vendemmia</b>	manuale
<b>Altitudine vigneti</b>	collina, 280-350 m s.l.m.
<b>Cure colturali</b>	potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, conta grappoli per pianta, raccolta uva manuale
<b>Vinificazione</b>	spremitura soffice dei grappoli, durata macerazione 25gg ca, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata
<b>Invecchiamento</b>	3.5 anni in botti di Rovere di Slavonia da 20-30 hl
<b>Affinamento in bottiglia</b>	12 mesi
<b>Produzione media annua</b>	4000 bott
<b>Tipo bottiglia</b>	bordolese da 600 gr
<b>Particolarità</b>	La Riserva DUELECCI OVEST è sto il risultato finale di un accurato lavoro agronomico nei tre migliori vigneti di Brunello aziendali. Essendo il vigneto DUELECCI risultato il migliore per diversi anni si è deciso di dedicargli questa prestigiosa bottiglia. Questo vigneto infatti presenta un' esposizione eccellente. La Riserva Brunello Docg DUELECCI EST o DUELECCI OVEST andrà a definire il carattere dell' annata già dall' etichetta.
<b>Grado alcolico</b>	14.5%
<b>Acidità totale</b>	5.30 g/L
<b>Estratto secco totale</b>	34.7 g/L
<b>Colore</b>	rosso rubino tendente al granato



TENUTA di SESTA

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST



<b>Profumo</b>	etereo ed intenso, ampio, speziato, sentori di sottobosco, humus e funghi
<b>Gusto</b>	avvolgente, robusto, morbido, secco, tannini vellutati, equilibrato e molto intenso, persistente ed elegante.
<b>Abbinamento gastronomico</b>	carni rosse, cacciagione, primi piatti strutturati e sughi di carne, formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da meditazione.