



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI EST



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 EST



ANNATA	Brunello di Montalcino Docg Riserva Duelecci Est 2016
Uvaggio	100% sangiovese grosso
Periodo di vendemmia	29/09 al 5/10
Forma di allevamento	cordone speronato
Densità di impianto	5000 piante/ ha
Esposizione delle vigne	a mezzogiorno
Vendemmia	manuale
Altitudine dei vigneti	collina, 280- 350 m s.l.m.
Cure colturali	potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, conta dei grappoli per pianta, raccolta uva manuale
Vinificazione	spremitura soffice dei grappoli, durata macerazione 25gg circa, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento	40 mesi in botti di Rovere di Slavonia da 30-35 hl
Affinamento in bottiglia	12 mesi
Produzione media annua	3000 bott ca
Tipo bottiglia	bordolese da 600 gr
Particolarità	La Riserva di Brunello Docg DUELECCI EST è stato il risultato finale di un accurato lavoro agronomico nei tre migliori vigneti di brunello aziendali. Essendo risultato il vigneto DUELECCI risultato il migliore per anni si è deciso di dedicargli questa prestigiosa bottiglia. Questo vigneto infatti presenta un terreno molto sassoso proprio nella parte Est e grazie a questa sua esposizione eccellente esprime il suo potenziale qualitativo nelle annate più fresche. La Riserva di Brunello DUELECCI EST od OVEST andrà a definire il carattere dell' annata già dall' etichetta.
Grado alcolico	14.5% alc vol
Acidità totale	5,5 g/L



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI EST



Estratto secco totale	33 g/L
Colore	rosso rubino tendente al granato
Profumo	etereo ed intenso, ampio, speziato, sentori di sottobosco, humus e funghi
Gusto	avvolgente, robusto, morbido, secco, tannini vellutati, equilibrato e molto intenso, persistente ed elegante
Abbinamento gastronomico	carni rosse, cacciagione, primi piatti strutturati, sughi di carne, formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da meditazione.