



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA D.O.C.G.



Sangiovese in purezza, viene prodotto esclusivamente nelle annate migliori e da un'accurata selezione delle uve migliori. Dopo un invecchiamento di 48 mesi in botti di rovere di Slavonia da 30 hl dove acquista finezza e rotondità e dove sviluppa i suoi profumi austeri e solenni, completa il suo affinamento in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi. Con profumi di aromi di frutta rossa fini ed espansivi, al palato risulta possente e denso, con sapori lunghi, equilibrati ed eleganti, impreziositi da una grande struttura tanninica e tannini delicati. Colore rosso rubino con riflessi rosso granato. Profumo molto intenso, ampio, speziato (liquirizia, tabacco, pepe nero, cioccolata), sentori di sottobosco, humus e funghi. Gusto secco, morbido, caldo, equilibrato e molto persistente, robusto, molto intenso.

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



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO
RISERVA D.O.C.G.



stagionati.



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA D.O.C.G.



| | |
|---------------------------------|---|
| Annata | 2010 |
| Uvaggio | 100% Sangiovese Grosso. |
| Forma di allevamento | Cordone speronato. |
| Densità di impianto | 5000 piante/ha. |
| Altitudine vigneti | Collina: 280-350 metri s.l.m. |
| Esposizione vigneti | vigneti esposti a mezzogiorno. |
| Cure colturali | potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, conta grappoli per pianta, raccolta uva manuale. Nei vigneti per la Riserva tutti i lavori agronomici sono effettuati nel momento ideale per le viti. |
| Vinificazione | Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature. |
| Invecchiamento | 3,5 anni in botti di legno di rovere di Slavonia 30-35 hl. |
| Affinamento in bottiglia | 12 mesi. |
| Produzione media annua | 4.000 bottiglie ca. |
| Tipo di bottiglia | Bordolese da 600 gr. |
| Grado alcolico | 14,5 % vol. |
| Acidità totale | 5,67 g/l |
| Estratto secco totale | 30,51 g/l |
| Colore | Rosso rubino tendente al granato. |
| Profumo | Etereo che si sbriciola in sfumature di mammola viola e giaggiolo, ricorda gli umili frutti del sottobosco. |
| Gusto | secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, eccellente e robusto. |
| Abbinamento gastronomico | Carni rosse preferibilmente cacciagione; formaggi stagionati. |