



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.



<b>Annata</b>	2012
<b>Uvaggio</b>	100% Sangiovese Grosso.
<b>Forma di allevamento</b>	Cordone speronato.
<b>Densità di impianto</b>	5000 piante/ha.
<b>Altitudine vigneti</b>	Collina: 280-350 metri s.l.m.
<b>Esposizione vigneti</b>	vigneti esposti a mezzogiorno.
<b>Cure colturali</b>	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.
<b>Vinificazione</b>	Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
<b>Invecchiamento</b>	3,5 anni in botti di legno di rovere di Slavonia 30-35 hl.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	12 mesi.
<b>Produzione media annua</b>	4.000 bottiglie ca.
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 600 gr.
<b>Grado alcolico</b>	14,5 % vol.
<b>Acidità totale</b>	5,70g/l
<b>Estratto secco totale</b>	32,22g/l
<b>Colore</b>	Rosso rubino tendente al granato.
<b>Profumo</b>	Etereo che si sbriciola in sfumature di mammola viola e giaggiolo, ricorda gli umili frutti del sottobosco.
<b>Gusto</b>	secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, eccellente e robusto.
<b>Abbinamento gastronomico</b>	Carni rosse preferibilmente cacciagione; formaggi stagionati.