



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.