



TENUTA di SESTA

ROSSO DI MONTALCINO
D.O.C.



Sangiovese in purezza, viene considerato il fratello più giovane del Brunello: invecchiato un anno in botte di rovere di Slavonia da 20 hl, unisce alla solenne struttura del Brunello freschezza e vivacità di un vino giovane; preferisce essere bevuto giovane anche se resiste bene all'invecchiamento. Di colore rosso rubino intenso, già al naso rivela tutta la sua esuberanza con note di frutti rossi e bacca nera. Al palato è piacevole, armonico, con buona persistenza aromatica e con tannini non aggressivi. Colore rosso rubino. profumo intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi), e speziato(pepe nero e liquirizia). Gusto secco, caldo, morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso, fine e di buon corpo.

Ottimo abbinamento con primi piatti corposi, sughi di carne, arrosti, zuppe, formaggi semi-stagionati.



TENUTA di SESTA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.



| | |
|---------------------------------|--|
| Annata | 2016 |
| Uvaggio | 100% Sangiovese Grosso. |
| Forma di allevamento | Cordone speronato. |
| Densità di impianto | 5000 piante /ha. |
| Altitudine vigneti | 280-350 metri s.l.m. |
| Esposizione vigneti | vigneti esposti a mezzogiorno. |
| Cure colturali | potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale. |
| Vinificazione | Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15-18 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature. |
| Invecchiamento | 8 mesi in botti di legno di rovere di Slavonia 30 Hl. |
| Affinamento in bottiglia | minimo affinamento in bottiglia 2 mesi. |
| Produzione media annua | 40.000 bottiglie ca. |
| Tipo di bottiglia | Bordolese da 550 gr. |
| Grado alcolico | 14,4 % vol. |
| Acidità totale | 5,1 g/l |
| Estratto secco totale | 30,5 g/l |
| Profumo | intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi) e speziato (liquirizia e pepe nero). |
| Colore | rosso rubino intenso. |
| Gusto | secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso e persistente, fine e di buon corpo. Armonico. |
| Abbinamento gastronomico | ottimo con primi piatti corposi, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale; formaggi semi stagionati. |