



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, arrostiti, zuppe, formaggi semi-stagionati.



TENUTA di SESTA

ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.



Annata	2023
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	10 mesi in botti di legno di rovere di Slavonia 30 Hl.
Affinamento in bottiglia	minimo affinamento in bottiglia 2 mesi.
Produzione media annua	30.000 bottiglie ca.
Tipo di bottiglia	Bordolese da 550 gr.
Grado alcolico	14,5 % vol.
Acidità totale	5,4 g/l
Estratto secco totale	34 g/l
Profumo	intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi) e speziato.
Colore	rosso rubino intenso.
Gusto	secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso e persistente, fine e di buon corpo. Armonico.
Abbinamento gastronomico	ottimo vino da tutto pasto, perfetto con primi piatti corposi, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale; formaggi semi stagionati.
Prezzo allo scaffale	20 €