



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.



<b>Annata</b>	2016
<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>	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, diradamento grappoli manuale, raccolta uva manuale.
<b>Vinificazione</b>	Spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 15-18 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
<b>Invecchiamento</b>	8 mesi in botti di legno di rovere di Slavonia 30 Hl.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	minimo affinamento in bottiglia 2 mesi.
<b>Produzione media annua</b>	40.000 bottiglie ca.
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 550 gr.
<b>Grado alcolico</b>	14,4 % vol.
<b>Acidità totale</b>	5,1 g/l
<b>Estratto secco totale</b>	30,5 g/l
<b>Profumo</b>	intenso, ampio, fine, fruttato (frutti rossi) e speziato (liquirizia e pepe nero).
<b>Colore</b>	rosso rubino intenso.
<b>Gusto</b>	secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, intenso e persistente, fine e di buon corpo. Armonico.
<b>Abbinamento gastronomico</b>	ottimo con primi piatti corposi, arrosti, grigliate di carni rosse e di maiale; formaggi semi stagionati.