



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO  
D.O.C.G.



*Sangiovese in purezza proveniente da una selezione delle migliori uve delle nostre vigne, matura in botti di rovere di Slavonia da 30 hl per 36 mesi con un successivo affinamento di 4 mesi in bottiglia. Sposando tradizione e tecnologie moderne, il Brunello è da sempre un grandissimo vino, certamente importante e piacevolissimo da bere: quando è giovane, è ricco di sentori di frutti e fiori; maturo, acquisisce complessi caratteri eterei, evidenzia un bouquet ampio con sensazioni di sottobosco. Colore rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento. Profumo intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura), e speziato (tabacco e liquirizia). Gusto secco, caldo, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e persistente, fine e di corpo.*



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO  
D.O.C.G.



*Classico vino da carni rosse, arrosti,  
cacciagione e selvaggina. Indicato per piatti  
della cucina toscana, italiana ed  
internazionale; ottimo anche con formaggi.*



TENUTA di SESTA

## BRUNELLO DI MONTALCINO 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>	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 21-25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
<b>Invecchiamento</b>	2,5- 3 anni in botti di legno di rovere di Slavonia 30 Hl.
<b>Affinamento in bottiglia</b>	12 mesi prima dell'immisione in commercio.
<b>Produzione media annua</b>	50.000 bottiglie ca.
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese da 600 gr
<b>Grado alcolico</b>	14,5% vol.
<b>Acidità totale</b>	5g/l
<b>Estratto secco totale</b>	31,5 g/l
<b>Colore</b>	Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
<b>Profumo</b>	intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato (tabacco e liquirizia).
<b>Gusto</b>	secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.
<b>Abbinamento gastronomico</b>	Classico vino da carni rosse, arrosti e selvaggina; ottimo con formaggi stagionati.