



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 persistent, 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.



Annata	2012
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 21-25 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio con controllo automatico delle temperature.
Invecchiamento	2,5- 3 anni in botti di legno di rovere di Slavonia 30 Hl.
Affinamento in bottiglia	12 mesi prima dell'immisione in commercio.
Produzione media annua	50.000 bottiglie ca.
Tipo di bottiglia	Bordolese da 600 gr
Grado alcolico	14,5% vol.
Acidità totale	5g/l
Estratto secco totale	31,5 g/l
Colore	Rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento.
Profumo	intenso, ampio, fine, fruttato (frutta rossa matura) e speziato (tabacco e liquirizia).
Gusto	secco, morbido, tannini vellutati, equilibrato, molto intenso e molto persistente, fine e di corpo.
Abbinamento gastronomico	Classico vino da carni rosse, arrosti e selvaggina; ottimo con formaggi stagionati.