

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST



Da sempre il Brunello di Montalcino RISERVA Docg della Tenuta di Sesta è stato il risultato finale di un accurato lavoro agronomico nei tre migliori vigneti iscritti all'Albo del Brunello presenti in azienda. Essendo il vigneto Duelecci risultato il migliore tra questi per diversi anni, si è deciso di dedicargli questa prestigiosa bottiglia. Il vigneto presenta un' esposizione eccellente, estendendosi sul dolce pendio di una collina nel versante sud di Montalcino dove risiedono tutti i vigneti della proprietà. La Riserva Duelecci sarà prodotta, a seconda dell' andamento stagionale, o nella parte est o in quella ovest di questa vigna: infatti il terreno molto sassoso nel lato est si presta a questa destinazione nelle annate più fresche, mentre nel lato ovest il suolo meno ricco in scheletro esprime al meglio il suo potenziale qualitativo nelle annate più siccitose. La Riserva di Brunello DUELECCI EST o DUELECCI OVEST andrà a definire il carattere dell' annata già dall' etichetta.



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST



Annata BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA

**DUELECCI OVEST 2019** 

Uvaggio 100% SANGIOVESE GROSSO

Periodo di vendemmia

29/09 al 05/10

Forma di allevamento

cordone speronato

Densità di impianto

5000 piante/ ha

Esposizione delle a mezzogiorno

vigne

Vendemmia manuale

Altitudine vigneti collina, 280-350 m s.l.m.

Cure colturali potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura

manuale, conta grappoli per pianta, raccolta uva manuale

Vinificazione spremitura soffice dei grappoli, durata macerazione 25gg

ca, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio

a temperatura controllata

Invecchiamento 3.5 anni in botti di Rovere di Slavonia da 20-30 hl

Affinamento in bottiglia

12 mesi

Produzione media annua 4000 bott

Tipo bottiglia bordolese da 600 gr

Particolarità La Riserva DUELECCI OVEST è il risultato finale di un

accurato lavoro agronomico nei tre migliori vigneti di Brunello aziendali. Essendo il vigneto DUELECCI risultato il migliore per diversi anni si è deciso di dedicargli questa prestigiosa bottiglia. Questo vigneto infatti presenta un' esposizione eccellente. La Riserva Brunello Docg DUELECCI EST o DUELECCI OVEST andrà a definire il carattere dell' annata già dall' etichetta.

Grado alcolico 14,5%

Acidità totale 5.60 g/L

Estratto secco

totale

34.5 g/L

Colore rosso rubino tendente al granato



## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUELECCI OVEST



Profumo etereo ed intenso, ampio, speziato, sentori di sottobosco,

humus e funghi

Gusto avvolgente, robusto, morbido, secco, tannini vellutati,

equilibrato e molto intenso, persistente ed elegante.

Abbinamento gastronomico carni rosse, cacciagione, primi piatti strutturati e sughi di carne, formaggi stagionati. Perfetto anche come vino da

meditazione.