

# slow wine

guida  
2016

MONTALCINO (SI)

## Tenuta di Sesta

Frazione Castelnuovo dell'Abate  
Località Sesta  
tel. 0577 835612  
www.tenutadisesta.it  
tenutadisesta@tenutadisesta.it

30 ha - 140.000 bt

sconto -10%

**VITA** - La Tenuta di Sesta è un'importante realtà del comprensorio ilcinese attiva fin dagli albori della denominazione. L'azienda è oggi condotta da Giovanni Ciacci insieme ai figli Francesca e Andrea, rispettivamente coinvolti in vigna e nel commerciale. Proprio con loro montiamo sul fuoristrada alla scoperta di questa parte meridionale del variegato comprensorio del Brunello.

**VIGNE** - «Vi è una tale complessità geologica nelle vigne – dice Francesca – che perfino i medesimi cloni di sangiovese hanno sfumature completamente cangianti». In effetti i 30 ettari di vigna che dalla cantina arrivano alla sponda dell'Orcia contano su un'incredibile differenza di suoli anche all'interno dello stesso appezzamento. Galestro, matrici ferrose, argille sciolte, sabbia e tufo. Un rompicapo agronomico, un potenziale enologico enorme.

**VINI** - Il **Rosso di Montalcino 2013** (● 25.000 bt; 13 €) affina un anno in botti di rovere di Slavonia dalla capacità di 20-30 ettolitri; il tratto gustativo è condotto dalla freschezza che spinge il liquido lungo il palato, la materia è così scorrevole e ricca di frutto. Il **Brunello di Montalcino 2010** (● 45.000 bt; 29 €) proviene, solitamente, dall'assemblaggio del sangiovese di tre vigneti aziendali; stesse dimensioni del Rosso per l'affinamento; austero all'ingresso, cede qualche dolcezza nella bocca, l'eredità è fruttata con sensazioni tattili affidate alla finezza tannica. Il **Brunello di Montalcino Ris. 2009 grande vino** (● 4.000 bt; 47 €) è armonico; l'anno di affinamento in più ha donato volume e consistenza intrecciate a una trama tannica di notevole eleganza: un vino opulento ma mai, nel suo sviluppo, cedevole.

---

CONCIMI letame  
FITOFARMACI chimici, rame e zolfo  
DISERBO chimico, meccanico  
LIEVITI indigeni  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE nessuna

---



Slow Food Editore