



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COSTA DI MONTE



Dal vigneto più alto, prossimo al centro aziendale della Tenuta di Sesta nasce il brunello COSTA DI MONTE: l'accurata selezione delle uve migliori di questa vigna tardiva regala profumi intensi e un'ottima freschezza al gusto, che ne fanno una peculiare espressione del nostro territorio. La personalità unica di questo vigneto ha indotto la decisione di evidenziare le caratteristiche olfattive e di gusto del suo Brunello con una produzione differenziata.



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COSTA DI MONTE



| | |
|--------------------------|--|
| Annata | 2019 |
| Uvaggio | 100% Sangiovese grosso |
| Periodo di vendemmia | 1/10 - 15/10 |
| Forma di allevamento | Cordone speronato |
| Densità di impianto | 5000 piante/ha |
| Esposizione delle vigne | a mezzogiorno |
| Vendemmia | manuale |
| Altitudine vigneto | 350 m s.l.m. |
| Cure colturali | potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, conta dei grappoli per pianta, raccolta selezionata solo dei grappoli più piccoli. |
| Vinificazione | spremitura soffice dei grappoli, durata di macerazione 25 gg ca, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata. |
| Invecchiamento | 2,5 anni-3 anni in botte di rovere di Solavonia da 20-30 HI. |
| Affinamento in bottiglia | 15 mesi ca. |
| Produzione media annua | 3700 bottiglie. |
| Tipo di bottiglia | bordolese 600 gr. |
| Particolarità | Vino elegante e ricco di aromi che nasce dalla selezione dei grappoli migliori della vigna Costa di Monte caratterizzato da maggiore altitudine e maturazione più tardiva. |
| Grado alcolico | 14,5 % |
| Acidità totale | 5,80 g/l |
| Estratto secco | 30,5 g/l |
| Colore | rosso rubino con riflessi granati. |
| Profumo | molto intenso, ampio, fine, floreale (sentori di rosa e viola), frutti rossi (ciliegia, mora). |



TENUTA di SESTA

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COSTA DI MONTE



Gusto

consistente, robusto, morbido, secco, fresco, tannini vellutati, equilibrato e molto intenso, persistente ed elegante.

Abbinamento gastronomico

gastronomico: carni rosse, cacciagione, primi piatti strutturati, formaggi stagionati.