



Tenuta di Sesta Brunello di Montalcino

335:-

Typ:	Rött vin
Producent:	Tenuta di Sesta
Land:	Italien
Region:	Toscana
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14,5%
Serveras vid:	16-18 °C
Passar till:	Perfekt till stek, viltkött och välagrade ostar
Druvor:	Sangiovese
Årgång:	2018
Klassificering:	Montalcino DOCG
Vinifikation:	Skörden plockas för hand. Skalmaceration i 25 dagar. Temperaturkontrollerad jäsning tillsammans med malolaktisk jäsning i ståltank.
Växtplats och jordmån:	280-350 meter över havet. Söderläge.
Mognadslagring:	30 månader på Slovenska ekfat. 12 månader i butelj.
Skörd:	40.000 buteljer.
Färg:	Rubinrött vin med ton av brunt
Doft:	Intensiv, fruktig och elegant doft av röd frukt, kryddor, lakrits och tobak
Smak:	Torr, balanserat, fylligt vin med elegant frukt och silkiga tanniner
Syra:	5.15 g/l
Lagringspotential:	5-10 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6