



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COSTA DEL MONTE



Denominazione: Brunello Denominazione di Origine Controllata e Garantita

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. Altitudine vigneto 350 m s.l.m.

Vendemmia manuale. Cure culturali 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 Slavonia da 20- 30 Hl. Affinamento in bottiglia 15 mesi ca.

Produzione media annua 3700 bottiglie.

Note organolettiche: 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)

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

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



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 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.