BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA DUE LECCI EST

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Uve: Sangiovese grosso in purezza

Forma di allevamento: Cordone speronato Esposizione geografica: sud sud-ovest

Cure colturali: Potatura secca manuale, sfemminellatura e scacchiatura manuale, conta dei grappoli per pianta.

Altitudine: minima e massima dei vigneti dai 200 ai 400 s.l.m.

Densità di viti per ettaro**:** 5000 piante - Resa per ettaro in uva: 65 quintali

Vinificazione: Raccolta delle uve manuale, spremitura soffice dei grappoli, durata della macerazione 25 giorni circa, fermentazione alcolica e malolattica in tini di acciaio a temperatura controllata.

Maturazione e invecchiamento: In botti di rovere di Slavonia da 30/35 Hl per un periodo di 40 mesi**.** Affinamento in bottiglia 12 mesi.

Prodotto: Alcool: 14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche:
Colore: rosso rubino tendente al granato.
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.

Abbinamenti Gastronomici: L'eleganza e il corpo armonico del brunello di Montalcino permettono abbinamenti con piatti molto strutturati e compositi quali : Arrosti e Carni rosse, la selvaggina da penna e da pelo, cinghiale e fagiano in particolare, eventualmente accompagnata da funghi o tartufi Il Brunello di Montalcino e' inoltre vino da abbinamento ottimale con formaggi: tome stagionate, parmigiano reggiano,

pecorino toscano stagionato
Si accompagna perfettamente anche con piatti della cucina internazionale a base di carni o con salse strutturate. Il Brunello di Montalcino per le sue caratteristiche, e' godibile anche quale vino da meditazione.
Temperatura di servizio: 18° - 20° C.

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.

Prodotto esclusivamente nelle annate migliori.