



Producteur : Tenuta di Sesta

Couleur : Rouge

Appellation : Rosso Di Montalcino DOC

Type de produit : Vins

Pays : Italie

Région viticole : Toscane

Nom du propriétaire : Giovanni Ciacci

Géologie du sol : Sols peu profonds et qui offrent une texture rocheuse riche en calcaire (marnes et albères), un pH subalcalin, tendant vers l'argile.

Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : Vendanges manuelles. Macération de 15 à 18 jours, fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox avec contrôle des températures.

Élevage : 8 mois en fûts de chêne de Slavonie (Croatie) - 30 hl.

Aspect visuel : Rouge rubis.

Aspect gustatif : Sec, élégant et équilibré, avec des tanins agréables et persistants.

Aspect olfactif : Ample bouquet intense, fruits rouges et notes épicées.

Accord vin et mets : Entrées riches, plats en sauce tomate, rôtis, viandes rouges, lapin et fromages moyennement relevés.

Le domaine :

À la fois complexe et profond aux notes de thym, menthe, cerise et framboise. Une touche florale s'invite et rappelle l'eucalyptus. La bouche est souple et d'une belle tenue, dansant entre les notes d'herbes séchées et de fruits à noyaux. Bonne longueur et matière nourrie!_Patrick Blondin