BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DUELECCI OVEST

2015 · Rouge · Italie / Toscane

Producteur : Tenuta di Sesta
Couleur : Rouge

Appellation : Brunello di Montalcino Riserva
Type de produit : Vins
Pays : Italie
Région viticole : Toscane
Nom du propriétaire : Giovanni, Andrea & Francesca Ciacci
Superficie : 30 ha.
Encépagement : Sangiovese (100%)

Vinification : Vendanges manuelles, éclaircissage manuel des sarments, épamprage des couronnes. Vignobles Riserva, toutes les pratiques agricoles sont effectuées au moment idéal pour la vigne. Macération de 25 jours, les fermentations alcoolique et malolactique ont lieu dans des cuves en acier inoxydable équipées d'un contrôle de la température.
Élevage : Fûts en chêne slaves de 20-25 hl pendant 3,5 ans puis pendant 1 an en bouteilles.

Aspect visuel : Rouge rubis devenant grenat avec l'âge.
Aspect gustatif : Fascinant, complexe, intense, doux, tanins veloutés, bien équilibré, long, persistant, plein en bouche.
Aspect olfactif : Bouquet éthéré, intense, ample, épicé et riche en notes de fruits, d'humus et de champignons.

Accord vin et mets : Viandes rouges, gibier, entrées, fromages affinés.