



Producteur : Tenuta di Sesta

Couleur : Rouge

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 108.00 \$

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.

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