



**Producteur :** Tenuta di Sesta

**Couleur :** Rouge

**Unité :** 6

**Format :** 750ml

**Prix :** 31.25 \$

---

**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.

---

**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