

Belle Cave

Tintos – Itália – Toscana

Tenuta di Sesta - Brunello di Montalcino DOCG Reserva Duelecci Ovest 2015

DADOS BÁSICOS

- DOCG: Brunello di Montalcino
- Safra: 2015
- Casta: Sangiovese Grosso
- Melhores vinhedos, com exposição Sul e altitude de 280 a 350 metros
- Solo ricos
- Colheita manual, em diferentes datas, buscando a maturidade perfeita das uvas
- Rendimentos: 65 hl / hectare
- Teor alcóolico: 14,5%
- Tamanho da garrafa: 750ml

VINIFICAÇÃO E AMADURECIMENTO

- Vinificação: 25 dias em tanques de inox termo reguladas, leveduras indígenas. A fermentação malolática ocorre nos mesmos tanques.
- Maturação: 42 meses em toneis de carvalho da Eslavônia de 20 a 25 hl.
- Período adicional de 12 meses em garrafas antes de comercializar.

DEGUSTAÇÃO

- Cor: vermelho rubi.
- Nariz:
- Boca:

CONSELHOS PARA SERVIR

- Temperatura: 16° a 18°.
- Harmonização:
- Tempo de guarda: 15 anos.

PREMIAÇÕES

- Wine Advocate: 96/100
- Vinous: 94/100
- James Suckling: 92/100



(11) 99237-7999



/bellecavebr



@bellecaveimportadora