

Belle Cave

Tintos – Itália – Toscana

Tenuta di Sesta - Brunello di Montalcino DOCG 2016

DADOS BÁSICOS

- DOCG: Brunello di Montalcino
- Safra: 2016
- Casta: Sangiovese Grosso
- 13 hectares de vinhas de mais de 20 anos com exposição Sul e altitude de 280 a 350 metros
- Solo: pobre, argila com calcário e ferro
- 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: 30 a 36 meses em toneis de carvalho da Eslavônia de 30 a 35 hl.
- Período adicional de 12 meses em garrafas antes de comercializar.

DEGUSTAÇÃO

- Cor: vermelho rubi.
- Nariz: cerejas negras e framboesas maduras, mantendo vivacidade e frescor, madeira especial, notas de tabaco, balsâmico, ervas botânicas, leves tons florais com um final mineral.
- Boca: corpo médio, suculento, suave e taninos sedosos, boa acidez e estrutura, final longo e vibrante.

CONSELHOS PARA SERVIR

- Temperatura: 16° a 18°.
- Harmonização: polenta com ragu de ossobuco, paleta de cordeiro assada com risoto, massa com tartufo, aves recheadas, tabua de queijos e embutidos de porco.
- Tempo de guarda: 15 anos.



(11) 99237-7999



/bellecavebr



@bellecaveimportadora