



## Tenuta Di Sesta Rosso Di Montalcino

Artikelnummer:	3153-17
Typ:	Rött vin
Producent:	Tenuta di Sesta
Land:	Italien
Region:	Toscana
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14,5%
Serveras vid:	16-18 °C
Passar till:	Serveras till smakrika förrätter, mat med tomatsås, söndagsstek och medelkryddiga ostar
Druvor:	100% Sangiovese Grosso
Ärgång:	2018
Klassificering:	Montalcino DOC
Vinifikation:	Druvorna skördas för hand. Skalmaceration i 15-18 dagar. Temperaturkontrollerad jäsning tillsammans med malolaktisk jäsning i ståltank.
Växtplats och jordmån:	280-350 meter över havet. Söderläge.
Mognadslagring:	8 månader på Slovenska ekfat.
Skörd:	25.000 buteljer.
Färg:	Rubindröd
Doft:	Intensiv, fruktig och elegant doft av röd frukt, kryddor, lakrits och svartpeppar
Smak:	Torr, balanserat, fylligt vin med elegant frukt och trevliga tanniner
Syra:	5.0 g/l
Lagringspotential:	3-5 år
Förslutning:	Naturkork
Kolli:	6