



Tenuta Di Sesta Camponovo Toscana Rosso

De lokala druvsorterna Sangiovese 90 % och Colorino 10 % har vuxit på sydliga sluttningar mellan 280 till 320 meter över havet. Druvorna skördas för hand, innan de genomgår en maceration under 15 dagar för att sedan jäsa på temperaturkontrollerade ståltankar. Vinet får slutligen vila 6 månader på ståltank och en månad på flaska. Tenuta di Sesta Montalcino är enda vinregionen i Toscana som gör vin till 100% på enbart druvan Sangiovese, Sangiovese Grosso för att vara exakt, en druva som ofta går under namnet Brunello, som betyder den lilla bruna. Det finns två distinkta stilar av Brunello vin i området, en som tenderar att oxidera och bli mer mot torkad frukt och en stil som är väsentligt mycket fruktigare med frisk, fräsch frukt. Sesta Estate sträcker sig över cirka 200 hektar, varav endast 30 är ägnade åt vinodling. Av dessa är 13.5 ha registrerad som D.O.C.G. för produktion av Brunello di Montalcino. Egendomen värnar om sitt historiska arv och har två hektar försöksvingård som bevarar identitet och historia för området. Nyligen genomförde de ett klonurval på gården för att bevara de bästa och historiskaste klonerna. På Tenuta di Sesta har jakten på det maximala uttrycket av terroir och vinkvaliteten alltid varit av största vikt och uppnås genom övervakning av väder, vinstockar och jordmån.

Artikelnummer:	3154-2
Typ:	Rött vin
Producent:	Tenuta di Sesta
Land:	Italien
Region:	Toscana
Förpackning:	Flaska
Storlek:	750 ml
Alkoholhalt:	14,5%
Druvor:	Sangiovese
Årgång:	2014
Klassificering:	Toscana IGT