



TENUTA DI SESTA
MONTALCINO



Tenuta di Sesta

Italien

Toscana



2016 BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Weingut

Jahrhundertlang im Besitz des Klosters Sant'Antimo gelangte die Tenuta di Sesta 1850 in die Hände der Familie Giacci - und seit dieser Zeit wird hier in vierter Generation Wein und Olivenöl produziert. Gerade mal zwölf selbst abfüllende Weingüter gab es in der Brunello Zone im Jahre 1966, dem Gründungsjahr der DOC Brunello. Eines der zwölf Gründungsmitglieder war Giuseppe Giacci, der Vater des heutigen Inhabers Giovanni Giacci. Tenuta di Sesta ist damit ein echtes Urgestein im Brunello und eines der ältesten Weingüter der Zone. Der Tradition verpflichtet sein und die Segnungen der Neuzeit nutzen - Giovanni Giacci findet in seinen Weinen die perfekte Balance. Beim Brunello kompromisslos auf 100% Sangiovese beharrend und beim hochwertigen Rosso di Toscana Merlot und Cabernet Franc gekonnt integrieren, das verrät önologisches Können und konzeptionelle Weitsicht. Das Weingut selbst verfügt über 35 ha Rebfläche, lediglich 14 davon sind für den Brunello ausgewiesen. Im Keller finden sich fast ausschließlich große Holzfässer für eine langsame Reifung, lediglich der Rosso di Toscana wird in kleinen Fässern verfeinert. Fast im Schatten des Klosters Sant'Antimo entstehen auf Tenuta di Sesta inmitten einer bezaubernden Landschaft handwerklich hergestellte, authentische und ungeschminkte Qualitäten.

Expertise

Jahrgang:	2016
gesetzl. Herkunft:	Brunello di Montalcino DOCG
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	5.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese

Vinifizierung

Der sorgfältigen Lese von Hand folgt die Maischegärung in im Edelstahltank für ca. 14 Tage. Danach weiterer Ausbau für ca. 3 Jahre in großen Fässern aus slowenischer Eiche. Kein Barrique. Weitere 12 Monate Reife auf der Flasche.

Sensorik

Anklänge von Pflaumen- und Holunderaromen, zeigt wunderschöne Tiefe, viel Stoff, trotzdem feingliedrig und elegant, die exquisite Säure hält ihn lebendig. Perfekter Brunello.

Passt gut zu

Wildschweinkeule, Lammrücken, Rinderfilet

Lagerfähig

15 Jahre

Tipp

Der Brunello von Tenuta di Sesta gehört sicherlich eher zu den traditionsbewußten, authentischen Brunello. Der bewußte Verzicht auf Barrique läßt die Frucht in den Vordergrund treten, keine Fremdaromen stören die diffizile Nase von Weichselkirschen, Holunder und reife Pflaumen.