



2023 ROSSO DI MONTALCINO
D.O.C.

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.

Tipp

Rebstöcke, deren Trauben in den Brunello einfließen, sollten ein gewisses Mindestalter aufweisen, weil ansonsten die Dichte und Komplexität fehlt. Besser geeignet sind die jungen Trauben für den Rosso di Montalcino, dessen Schwerpunkt eher auf ausdrucksvoller Frucht liegt denn auf Komplexität und Vielschichtigkeit. Auch hier wieder die typische Sangiovese-Nase von Veilchen, Brombeeren und Pflaumen, im Mund gute Fülle und saftige Frucht.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 364 kJ / 87 Kcal

Kohlenhydrate: 1,2 g

davon Zucker 0,1 g

Zutaten: Trauben, Antioxidantien: Sulfite, Kaliummetabisulfid, L-Ascorbinsäure, unter Schutzatmosphäre abgefüllt

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Rosso di Montalcino DOCG
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.00 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Ausbau:	Barrique
Rebsorten:	Sangiovese grosso

Vinifizierung

Der sorgfältigen Lese von Hand folgt die Maischegärung in den Gärbehältern, ca. 10-14 Tage bei 25-28°C. Der weitere Ausbau erfolgt für 1 Jahr in großen slowenischen Eichenholzfässern, gefolgt von 6 Monaten in der Flasche.

Sensorik

In der Nase Veilchen- und Pflaumenaromen, das Tannin ist bestens ausgereift, die feine Säure verleiht Schliff und Finesse, kraftvoll eleganter Wein mit bestem Potential

Passt gut zu

Lammsteaks vom Grill, geschmortes Kaninchen

Lagerfähig

8 Jahre