



2023 CAMPONOVO
Rosso di Toscana I.G.T.

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

Herausragender Allzweckwein mit tiefer Frucht. Die typischsten Rebsorten der Toscana sind hier mit eingeflossen - Toscana pur mit breitem Spektrum.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 356 kJ / 85 Kcal

Kohlenhydrate: 1,3 g

davon Zucker 0,1 g

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: L-

Ascorbinsäure, Kaliummetabisulfit

Expertise

Jahrgang:	2023
gesetzl. Herkunft:	Toscana IGT
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.40 g/l
Säure:	4.10 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Ausbau:	großes Holzfass
Rebsorten:	Sangiovese, Canaiolo

Vinifizierung

Die Lese erfolgt im späten September. Die vollreifen Trauben werden schon im Weinberg selektioniert. Die Maischegärung dauert 10 Tage, danach längerer Ausbau in größeren Holzfässern.

Sensorik

Dezente Pflaumenaromen, reife Kirschen, die Frucht steht im Vordergrund, markante aber reife Säure, sehr gelungener Rosso

Passt gut zu

Pasta und Pizza, Saltimbocca mit Polenta

Lagerfähig

8 Jahre