



TENUTA DI SESTA  
MONTALCINO

Tenuta di Sesta



Italien

Toscana



## 2014 POGGIO D'ARNA 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.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Toscana IGT
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.90 g/l
<b>Säure:</b>	5.40 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot

### Vinifizierung

Die vollreifen Trauben werden schon im Weinberg selektioniert. Die Maischegärung dauert 14 Tage, danach Ausbau in neuen und gebrauchten Barrique.

### Sensorik

Dunkle Noten von reifen Beeren, etwas Schoko und Tabak, dicht und voll, konzentriert auch am Gaumen, packender Stoff.

### Passt gut zu

Perlhuhn mit Oliven, Tomaten und Rosmarin

### Lagerfähig

10 Jahre

### Tipp

Ein wunderschöner, äußerst kraftvoll-saftiger Rosso di Toscana ist hier Giovanni Giacci gelungen, der perfekt die Nuancen der unterschiedlichen Rebsorten ausbalanciert. Viel Stoff und fruchtige Saftigkeit im Glas - macht richtig Spass.