



BRUNELLO DI MONTALCINO „QUERCETA“ DOCG

Tenuta di Sesta | Montalcino



Origine	Toscana Italie
Producteur	Tenuta di Sesta Montalcino
Cépage	100% Sangiovese Grosso
Vinification	Fermentation à température contrôlée. 36 mois d'élevage en fûts de chêne slaves de 30-50 hl. fûts de bois. 10% en barriques pendant 10 mois.
Couleur	Rouge rubis avec des reflets rouge grenat
Dégustation	Parfum intense de fruits noirs mûrs comme les cerises et les quetsches. Épicé, harmonieux, minéral. Beaux arômes de tabac et de café. Tannins fins et notes boisées nobles. Ne semble pas lourd malgré toute sa puissance.
Caractère	En bouche, il est puissant, corsé, dense avec une très bonne structure. Aromatique, élégant et équilibré. Finale persistante avec des notes minérales et une acidité agréable.
Convient avec	Viandes rouges, gibier, plats corsés et fromages corsés.
Température de service	19° - 20°C (déguster 1 heure avant)
Garde	6 - 8 ans