

# Vinoplevelser

## Brunello di Montalcino, 3/4 ltr.

Tenuta di Sesta, DOCG



Tenuta di Sesta, der står bag denne vin, har en historie, der kan spores helt tilbage til 1462, hvor paven lod det smukke slot opføre. Siden har ejendommen skiftet hænder adskillige gange for til sidst i 1850 at overgå til Ciacci-familiens eje.

I dag dækker ejendommen ikke mindre end 200 ha, men det er kun de 30, som er tilplantet med vinstokke, og af disse er det fra ca. 13,5 ha, at man høster druerne til Brunello di Montalcino. De resterende marker er tilplantet med oliventræer og kornmarker.

**Leverandør**  
Tenuta di Sesta

**Land**  
Italien

**Område**  
Toscana

**Underområde**  
Montalcino

**Type/Farve**  
Rødvin

**Drue**  
100% Sangiovese

**Dyrkning**  
Traditionel

**Riedel glas**  
Syrah

**Serveringsforslag**  
Mørkt kød  
Vildt

**Vinifikation**  
Lagring på ståltanke i 12 måneder efterfulgt af 36 måneder på egetræsfade.

**Smagekommentarer**  
I duften er der toner af urter, krydderier og bær. Smagen er fyldig og nuanceret med en lang afrundet eftersmag.

**Alkohol**  
14,50%

**Proptype**  
Kork



**H.J. HANSEN VIN A/S**

GRUNDLAGT 1829



**VIN SPECIALISTEN**

ALT HVAD DU BEHOVER AT VIDE OM VIN