

## **Brunello di Montalcino 2021 di Sesta di Sopra**

Il Brunello di Montalcino 2021 di Sesta di Sopra è un vino di grande struttura che nasce dalla Vigna Magistra, l'appezzamento più antico della tenuta con un'estensione inferiore all'ettaro. La produzione si distingue per una resa estremamente contenuta, mediamente di 30 ettolitri, fattore che garantisce un'elevata concentrazione e profondità nel prodotto finale.

Il processo di affinamento segue una rigorosa tradizione, prevedendo due anni in botti di rovere di Slavonia seguiti da almeno 8 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione. Questo percorso conferisce al vino un'eleganza tipica del versante meridionale di Montalcino: il profilo è morbido e accogliente, sostenuto da un'acidità precisa che assicura un sorso lungo, equilibrato e continuo.

In ambito gastronomico, la complessità di questo rosso richiede abbinamenti con piatti di carne strutturati ed elaborati. Si sposa perfettamente con una tasca di vitello ripiena di uova, prosciutto e spinaci o con un cosciotto d'agnello farcito. La solidità del vino permette di reggere con equilibrio la ricchezza degli ingredienti e la sapidità delle farciture, mantenendo una persistenza gustativa coerente per tutta la durata del pasto.



*Vitigno:*

***Sangiovese 100%***

*Gradazione alcolica:*

***14.5%***

*Zona di produzione:*

***Montalcino***

*Denominazione vino:*

***Brunello di Montalcino Docg***