



**SESTI**  
**CASTELLO DI ARGIANO**  
53024 MONTALCINO, SIENA - ITALIA  
TEL./FAX +39 0577 843921  
ELISA@SESTI.NET  
WWW.SESTIWINE.COM

### **ROSSO DI MONTALCINO DOC 2023**

<b>Nome Vino:</b>	ROSSO DI MONTALCINO
<b>Produttore:</b>	SESTI, CASTELLO DI ARGIANO
<b>Annata:</b>	2023
<b>Denominazione:</b>	ROSSO DI MONTALCINO DOC
<b>Vitigno:</b>	100% SANGIOVESE
<b>Posizione Geografica</b>	VERSANTE SUD DI MONTALCINO. 350 METRI L.M.
<b>Vigneto:</b>	COMPOSIZIONE DEL TERRENO, SEDIMENTO OCEANICO
<b>Vinificazione:</b>	METODO TRADIZIONALE IN BOTTE DA 30 HL.
<b>Invecchiamento:</b>	12 MESI IN BOTTI IN ROVERE DI SLOVENIA MEDIE E GRANDI
<b>Totale Produzione:</b>	18900
<b>Gradazione Alcolica</b>	14,50%
<b>Commeno:</b>	ECO FRIENDLY – MASSIMO RISPETTO PER L'AMBIENTE

**ROSSO DI MONTALCINO** Come per il Brunello, e' composto da uve 100% Sangiovese ed affinato per 12 mesi in botti di rovere di media dimensione. La vendemmia e' totalmente manuale.

Abbinamenti: Si accompagna bene con sughi, formaggi, carni arrosto e pesce azzurro.

Temperatura di servizio : 18 C° - Non filtrato - Decantare prima di servire.

Longevita' : 2025 – 2035.

Temperatura di stoccaggio : 14 C°