



<http://www.tenutadisesta.it/>

**TENUTA DI SESTA – BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2016 14,5%
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DA TENUTA DI SESTA – MONTALCINO (SI) – ITALIA**

“Viene prodotto in quantità limitata dalla famiglia Ciacci nella sua proprietà del XV secolo, la Tenuta di Sesta, nel cuore del senese. Invecchiato 2 anni in botte di rovere, il vino, di colore rosso granato, risulta di corpo elegante ed armonico, con lunga persistenza aromatica.”

ESAME VISIVO: limpido e di colore rosso rubino con riflessi di tonalità granata; per quanto riguarda la consistenza, trattasi di un vino consistente (archi stretti e gocce che scendono lentamente).

ESAME OLFATTIVO: intenso (aromi che entrano e persistono), complesso (si identifica un discreto numero di profumi) e di buona qualità olfattiva; le famiglie dei descrittori aromatici sono composte da mora, ribes, terra di bosco, nota vegetale, funghi, tostatura, cioccolato dolce, pellame, caramello, nota ematica, macelleria e potpourri di fiori rossi.

ESAME GUSTATIVO: si percepisce una notevole morbidezza del vino (sensazione di vellutato equilibrio) accompagnata da dei tannini piuttosto contenuti sia a livello di astringenza che di tendenza amara al finale di bocca; la mineralità (sensazione di pizzicore nella parte dorsale della lingua) è sicuramente il parametro gustativo più esteso e presente, la struttura e l'alcolicità sono facilmente identificabili, la chiusura rilascia un sapore a lampone e ribes, e la persistenza aromatica intensa è di 7-8 secondi.

COMBINAZIONE CIBO-VINO: Pernici arrosto con polenta

Parametri della combinazione:

1. La succulenza del piatto si contrappone alla nota astringente del vino
2. La tendenza dolce della ricetta contrarresta la sapidità del vino
3. La succulenza del piatto serve anche per controbilanciare la secchezza alcolica del vino
4. La tendenza dolce della ricetta serve da contrappeso alla chiusura amarognola del vino
5. La struttura della ricetta si uguaglia alla struttura del vino
6. La persistenza gusto-olfattiva della preparazione alimentare si armonizza con la persistenza aromatica intensa del vino

OPINIONE PERSONALE: in questo vino si sente la bontà dell'annata (2016) e il carattere di un buon Brunello che tende quasi a raggiungere un equilibrio gustativo, senza fare maggiori sforzi nel giustapporre le forze di tannini e alcol, mantiene una perfetta linea degustativa, confermata dalla perfetta corrispondenza naso-bocca; una nuovo modo di fare il vino di Montalcino con lo scopo di renderlo più godibile ed appetibile al grande pubblico.