



FANTI

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA «VIGNA LE MACCHIARELLE»

Dalla vigna “Le Macchiarelle”, impiantata da Filippo Fanti nel 1980, viene prodotto, solo nelle annate migliori, il Brunello Riserva. Dalla vigna più vecchia della tenuta, si produce un vino dotato di struttura, carattere e complessità, eccellenti caratteristiche date dalla combinazione di suolo, esposizione ed età della vigna.

### BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA «VIGNA LE MACCHIARELLE» 2011

**Vitigno:** Sangiovese

**Estensione dei vigneti:** 2.5 ettari

**Età delle piante:** 31 anni

**Terreno:** tessitura media, terreno ricco in galestro e ben drenante

**Altitudine:** 250 s.l.m.

**Resa:** 30 q.li/ha.

**Vendemmia:** manuale, terza settimana di ottobre.

**Vinificazione:** selezione manuale dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione di 35 giorni svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata.

**Maturazione in legno:** 36 mesi in tonneau di legno francese da 500 l.

**Affinamento in bottiglia:** 24 mesi.

**Alcol:** 15.5 %

**Acidità:** 5.9 g/l

**Zuccheri:** 2.2 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino molto intenso con maglia appena granata.

**Aroma:** note di vaniglia, spezie dolci e leggero boisé, accompagnati da sentori di amarena matura e confettura di prugne.

**Sapore:** attacco morbido ed equilibrato dove si assapora la maturità delle uve; tannino molto deciso ma ben integrato.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt., 1.5 lt., 3 lt.

**Confezione:** cassetta di legno.

#### **Caratteristiche della vendemmia:**

La vendemmia 2011 si caratterizza per il suo anticipo. I mesi primaverili sono stati molto piovosi, con brevi periodi caldi e soleggianti; questo ha portato a uno sviluppo vegetativo della pianta anticipato di circa dieci/quindici giorni. Se l'inizio dell'estate ha portato ancora piogge, è con agosto che le temperature subiscono un rialzo termico, fattore che ha spinto le gradazioni zuccherine delle uve, che sono salite molto. Elevata anche la carica polifenolica così come la gradazione alcolica, moderata, invece, l'acidità.

**Numero di stelle:** quattro.



#### **RICONOSCIMENTI:**

91/100 James Suckling  
89/100 Wine Spectator  
88/100 Wine Enthusiast



TENUTA FANTI  
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino  
www.tenutafanti.it

