



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» 2012

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 2.5 ettari

Età delle piante: 32 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 %

Acidità: 5.8 g/l

Zuccheri: 1.5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino molto intenso con maglia appena granata.

Aroma: intense note di frutta rossa, piccoli frutti neri, ciliegia sotto spirito e susina. nota biosé ben integrata. Complesso.

Sapore: attacco morbido, ampio e avvolgente al centro bocca, trama tannica importante, fitta e vellutata. Complesso e profondo. L'acidità supporta bene la struttura e garantisce un finale lungo con ottima corrispondenza retro nasale.

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

Confezione: cassetta di legno.

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo un inverno caratterizzato da pesanti nevicate, la stagione è continuata con una primavera relativamente calda, con temperature che hanno seguito i trend di stagione. I estivi mesi sono stati particolarmente caldi, con poche piogge, fattore che ha messo a dura prova l'equilibrio vegetativo della pianta che ha avuto modo di risollevarsi grazie alle piogge del mese di settembre. Le uve hanno in questo modo raggiunte le perfette condizione di maturazione che hanno portato a un equilibrio eccellente tra acidità e aromaticità.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

93/100 Wine Advocate

92/100 Wine Spectator

92/100 James Suckling

90/100 Wine Enthusiast

94/100 Wines Critic



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

