



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» 2013

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 2.5 ettari

Età delle piante: 33 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: 24 mesi in tonneau di legno francese da 500 l.

Affinamento in bottiglia: 30 mesi.

Alcol: 14.5 %

Acidità: 5.3 g/l

Zuccheri: 0.7 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino intenso con maglia appena ambrata.

Aroma: intenso; presenta note di frutta rossa matura (lampone, marasca) e di spezie quali cannella, noce moscata e vaniglia.

Sapore: attacco potente, si apre con un bel volume a centro bocca. Trama tannica fitta che inizia a integrarsi. La struttura importante è ben sostenuta dalla vena acida che garantisce scorrevolezza e lunghezza sul finale. Ottima corrispondenza retro nasale.

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

Confezione: cassetta di legno.

Caratteristiche della vendemmia:

L'annata 2013 inizia con i mesi invernali caratterizzati da abbondanti piogge e massicce nevicate. La primavera sarà segnata anch'essa da piogge abbondanti e temperature basse. I mesi estivi iniziano con qualche incertezza, con un giugno fresco e piovoso, e proseguono così fino ad agosto, mese caratterizzato da temperature elevate e buona escursione termica giorno notte. Anche il mese di settembre ha visto un andamento estivo con sole persistente. Le uve presentano un buon corredo di acidità e tannino ben integrato.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:

93/100 Wine Advocate
92/100 Wine Spectator
92/100 James Suckling
90/100 Wine Enthusiast
94/100 Wines Critic



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

