



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» 2015

**Vitigno:** Sangiovese

**Estensione dei vigneti:** 2.5 ettari

**Età delle piante:** 35 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 francese da 500 l.

**Affinamento in bottiglia:** 30 mesi.

**Alcol:** 15.5 %

**Acidità:** 5.1 g/l

**Zuccheri:** 1.1 g/l

**Note degustative:**

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati.

Aroma: note balsamiche di anice, chiodi di garofano e foresta mediterranea.

Sapore: intensi sentori di frutti neri, fichi secchi, noce moscata e liquerizia. Corpo, con tannini decisi e avvolgenti. Finale lungo e persistente.

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

**Confezione:** cassetta di legno.

**Caratteristiche della vendemmia:**

Dopo i mesi invernali caratterizzati da temperature medie e poche piogge, la stagione è proseguita con una primavera anch'essa dominata da temperature nella media con fenomeni di escursione termica giornaliera che ha conferito alla pianta un perfetto equilibrio vegetativo. I mesi di settembre e ottobre sono stati asciutti e ben ventilati, elementi che hanno permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di acidità, rendendo quest'annata di una qualità rara.

Numero di stelle: cinque.



#### RICONOSCIMENTI:

95/100 James Suckling  
97/100 Wines Critic  
92/100 Vinous  
96/100 Doctor Wine  
93/100 Wine Advocate  
96/100 Tony Wood  
95/100 Wine Spectator



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



Prodotto in: Toscana - Siena - Montalcino  
Origine maserica prima: Toscana - Siena Montalcino