



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» 2016

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 2.5 ettari

Età delle piante: 42 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: 15 %

Acidità: 5,1 g/l

Zuccheri: <0,5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino intenso e brillante con leggeri riflessi granati.

Aroma: spiccano frutta rossa e agrumi, accompagnati da note floreali, di viola e rosa, e note balsamiche, di anice e timo.

Sapore: l'ingresso è fresco e minerale. Al centro risulta pieno, avvolgente, e le note speziate e balsamiche ricordano gli aromi percepiti al naso. Il tannino è fine e ben integrato alla struttura, invitando a un ulteriore assaggio. Il finale persistente lascia un palato sapido ed elegante.

Formati: bottiglie da 0.750 lt., 1.5 lt., 3 lt., 6 lt., 9 lt., 12 lt..

Confezione: cassetta di legno.

Caratteristiche della vendemmia:

L'inverno è stato piovoso e freddo. Le piogge primaverili hanno poi permesso alla pianta di creare le riserve di acqua necessarie per superare i caldi mesi estivi. Luglio, agosto e settembre sono stati caratterizzati da ottime escursioni termiche, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate, che hanno favorito la produzione di uve perfettamente mature, con elevata acidità e un buon potenziale aromatico.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

98/100 Wine Spectator

95+ Luca Gardini

95/100 James Suckling

95/100 Wines Critic

96/100 Wine Align

93/100 Vinous

94/100 Wine Advocate

91/100 Wein Plus

18/20 Vinum

3 Bicchieri Gambero Rosso