



FANTI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

La prima annata di Brunello di Montalcino risale al 1980 e si tratta della selezione di 10 ettari di Sangiovese situati sui diversi pendii di Castelnuovo dell'Abate. Questo vino rappresenta l'inizio della storia di Filippo Fanti nel mondo del vino e contiene tutte le caratteristiche delle diverse vigne della proprietà: eleganza, struttura e territorialità.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017

Vitigno: 100% Sangiovese

Estensione dei vigneti: 10 ettari

Età delle piante: 21–31 anni

Terreno: media tessitura, ricco in scheletro e galestro

Altitudine: 150–420 m s.l.m.

Resa: 60 q.li/ha

Vendemmia: manuale, da metà settembre alla prima settimana di ottobre.

Vinificazione: in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 28°C).

Maturazione in legno: 24 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 18 mesi.

Alcol: 14,5%

Acidità: 5,3 g/l

Zuccheri: 0,7 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino con riflessi granati

Aroma: intense note di frutta rossa matura come ciliegia e mora, seguite da piacevoli aromi balsamici di salvia e finocchio selvatico.

Sapore: ingresso complesso con tannino avvolgente che caratterizza tutta la fase gustativa. Presenti gli aromi dolci percepiti al naso, seguiti da note di tabacco, vaniglia, caffè e pepe nero. Freschezza e sapidità ben si integrano con gli aromi terziari. Ottima la persistenza in bocca.

Formati: bottiglie da 0.375 lt., 0.750 lt., 1.5 lt., 3lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo una primavera caratterizzata da temperature miti e scarse precipitazioni, l'annata 2017 è proseguita con temperature elevate al di sopra della media stagionale, già a partire dai mesi di maggio e giugno. L'estate è stata molto calda ma, grazie all'escursione termica e alla conseguente compensazione della carenza idrica, la precoce maturazione delle uve si è poi dimostrata adeguata ed equilibrata.

Queste condizioni, insieme alle precipitazioni di settembre, hanno permesso una raccolta di uve sane e con caratteristiche organolettiche importanti.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:

92/100 James Suckling

92/100 Wines Critic

93/100 Wine Align

90/100 Vinous

92/100 Wine Advocate



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

