



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 finocchietto 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

91/100 Falstaff

90/100 Wein Plus



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



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