

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Die fünf ältesten Weinberge der Tenuta tragen zur Produktion von Brunello Vallocchio bei, der ausschließlich in den besten Jahrgängen erzeugt wird. Dieser Wein entsteht in genau dem Gebiet von Castelnuovo dell'Abate, dem die beste Weinproduktion der Zone bescheinigt wird. Das Engagement der Familie Fanti für höchste Qualität lässt sich an diesem Wein ablesen, eine Gran Selezione, die mit Struktur, aber auch Weichheit und einem herrlichen sensorischen Profil verwöhnt.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2018

Rebsorte: Sangiovese **Rebfläche:** 10 Hektar

Alter der Rebstöcke: 21 – 31 Jahre

Boden: mittlere Textur, reich an Skelett und Galestro

Quote: 150 – 420 m **Ertrag:** 6 to / ha

Lese: von Hand, von Mitte September bis in die erste Oktoberwoche Vinifikation: in Inox-Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (maximal

28 °C).

Ausbau in Holz: 24 Monate, 50% in Barriques und 50% in Eichenholzfässern

von 30 hl.

Verfeinerung in der Flasche: 18 Monate

Alkoholgehalt: 14,5% vol Gesamtsäure: 5,4 g/l Restzucker: 0,3 g/l

Degustationsnotizen:

Farbe: strahlendes Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

Aroma: intensive Noten von roter Frucht, Schattenmorelle und Johannisbeere, und Blütennoten wie Hundsrose. Es folgen gut integrierte boisé-Noten, süßer Zigarrentabak und Kaffee.

Geschmack: komplexer Auftakt, elegante und gut integrierte Tanninstruktur, lebhafte Säure. Ein Echo der an der Nase wahrgenommenen roten Beeren, gefolgt von Noten von Schokolade und Eukalyptus. Die aromatische Komponente harmoniert perfekt mit den Balsamnoten. Lange Persistenz.

Formate: Flaschengröße 0,75 l

Merkmale des Jahrgangs:

Der Jahrgang 2018 begann mit Regen im jahreszeitlichen Durchschnitt und schwachen Schneefällen im März bei Temperaturen zwischen 0 °C und 15 °C. Im April, dem Monat, in dem die Triebknospen sich öffnen, förderten sporadische Niederschläge die Blüte, die im Mai einsetzte. Dank der guten Feuchtigkeit in den Böden konnten die Weinberge die hohen Temperaturen in den Monaten Juni und Juli gut ausgleichen. Ein kräftiger Temperaturrückgang in den letzten Augusttagen führte zu einem schrittweisen Reifeprozess. Regenfälle in der ersten Septemberwoche sicherten die optimale Reife der Trauben. Die Weine dieses Jahrgangs zeichnen sich durch verstärkte Eleganz und Finesse aus, mit schön ausgewogenen Tanninen, gut präsenten Primäraromen und reinem Duft.

Zahl der Sterne: vier

FANTI

BRUNELLO
DI MONTALCINO

ORROPHIAZZINE
T TRANSITA

AUSZEICHNUNGEN:
90/100 Luca Gardini
92/100 James Suckling
93/100 Vinous
92/100 Kerin O'Keefe
16+ Jancis Robinson
95/100 Raffaele Vecchione
93/100 Tony Wood
93/100 Michael Godel
93/100 John Szabo, MS
93/100 Wine Advocate

