



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 2018

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: 5,4 g/l

Zuccheri: 0,3 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante con riflessi granati

Aroma: intense note di frutta rossa, visciole e ribes, e note floreali, come la rosa canina. A seguire note boisè ben integrate spiccano, tabacco di sigaro dolce e caffè.

Sapore: ingresso complesso, trama tannica elegante e ben integrata, acidità viva. Si ritrovano i piccoli frutti rossi, seguiti da note di cioccolato ed eucalipto, la parte aromatica si integra perfettamente con le note balsamiche. Persistenza lunga.

Formati: bottiglia da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

il 2018 si apre con una piovosità nella media e deboli nevicate nel mese di Marzo, con temperature tra gli 0° e i 15°. In Aprile, mese della schiusura delle gemme, sporadiche piogge hanno aiutato la fioritura, che è avvenuta nel mese di Maggio. Grazie all'elevata umidità accumulate nel terreno, i vigneti hanno ben sopperito alle elevate temperature dei mesi di Giugno e Luglio, il calo significativo della temperature, ha portato poi a maturazioni scalari negli ultimi giorni di Agosto. Le piogge nella prima settimana di settembre hanno garantito una maturazione ottimale dei grappoli. I vini dell'annata sono caratterizzati da maggiore eleganza e finezza, con tannini ben equilibrati, aromi primari ben presenti e profumi netti.

Numero stelle: quattro



RICONOSCIMENTI:

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

93/100 Wine Spectator

90/100 Wein Plus

TENUTA FANTI

Castelnuovo dell'Abate – Montalcino

www.tenutafanti.it

