



## 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 2019

**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:** 30 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:** 5,2 g/l

**Zuccheri:** 0,7 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino brillante con riflessi granati

**Aroma:** intense note di frutta rossa come visciole, ribes e melograno che si sposano ad un fresco zenzero ed un balsamico timo selvatico. Chiude un leggerissimo boisè.

**Sapore:** corpo medio pieno, setoso ed elegante. Le prime note sensoriali fruttate lasciano spazio al balsamico e allo speziato. Nel finale il tannino si intreccia ad una fresca sapidità, preludio di un grande potenziale evolutivo.

**Formati:** bottiglia da 0.750 lt.

#### **Caratteristiche della vendemmia:**

Le condizioni meteorologiche di questa annata sono state pressoché perfette. Iniziata con un inverno poco piovoso, la stagione è proseguita con una primavera caratterizzata da temperature nella media, che hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo della pianta. Nei mesi estivi, le ottimali escursioni termiche giornaliere hanno favorito la perfetta maturazione delle uve e hanno fatto sì che si sviluppasse un perfetto corredo di acidità, elemento fondamentale al fine di avere un vino dall'ampio profilo organolettico.

**Numero di stelle:** cinque



#### **RICONOSCIMENTI:**

**94/100** Wine Spectator

**94/100** Wine Advocate

**92/100** Vinous

**93/100** Wine Align

**94/100** Wine Critic

**93/100** James Suckling

**94/100** Luca Gardini

**92-94/100** John Fodera

**94/100** Tony Wood