



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 2010

**Vitigno:** 100% Sangiovese

**Estensione dei vigneti:** 10 ettari

**Età delle piante:** 20–30 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:** 28 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl.

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi.

**Alcol:** 14.5 %

**Acidità:** 5.32 g/l

**Zuccheri:** 3.00 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** intenso con tonalità rosso rubino tendenti al granato.

**Aroma:** profumi netti e freschi di frutta matura e spezie, arricchiti da raffinate note minerali e grigliate.

**Sapore:** equilibrato al palato, la componente dolce è ben supportata dalla fresca vena acida e da una trama tannica che definisce la grande persistenza di questo vino.

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

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

Dopo un inverno caratterizzato da basse temperature e abbondanti nevicate e una primavera altrettanto piovosa, la stagione è proseguita con un'estate calda e asciutta. Luglio e agosto hanno visto elevate temperature e sporadiche precipitazioni che hanno aiutato a moderare lo stress idrico dato dal calore dei mesi estivi. Settembre ha portato temperature nella media stagionale con buone escursioni termiche giornaliere. La maturazione delle uve è proseguita in maniera ottimale.

**Numero di stelle:** cinque.



#### **RICONOSCIMENTI:**

94/100 James Suckling  
90/100 Wine Enthusiast  
91/100 Vinous (A. Galloni)  
92/100 The Wine Advocate  
94/100 Wine Spectator



TENUTA FANTI  
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino  
[www.tenutfanti.it](http://www.tenutfanti.it)

