



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

