



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 2011

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: 15.5 %

Acidità: 5.51 g/l

Zuccheri: 2.68 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino profondo con riflessi granati, limpido.

Aroma: avvolgente con frutto maturo e caldo.

Sapore: pieno e grasso, con sensazione tattile eccelsa, carnoso e denso, con tannini fusi e molto dolci, di estrema piacevolezza.

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

Caratteristiche della vendemmia:

La vendemmia 2011 si caratterizza per il suo anticipo. I mesi primaverili sono stati molto piovosi, con brevi periodi caldi e soleggiati; questo ha portato a uno sviluppo vegetativo della pianta anticipato di circa dieci/quindici giorni. Se l'inizio dell'estate ha portato ancora piogge, è con agosto che le temperature subiscono un rialzo termico, fattore che ha spinto le gradazioni zuccherine delle uve, che sono salite molto. Elevata anche la carica polifenolica così come la gradazione alcolica, moderata, invece, l'acidità.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:

91/100 Wine Spectator
90+/100 Wine Advocate (R. Parker)

