



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 2012

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 %

Acidità: 5.5 g/l

Zuccheri: 0.9 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino intenso con maglia leggermente granata.

Aroma: note di frutta rossa con profumi netti di liquirizia, spezie e pepe ben bilanciati con gli aromi primari. Intenso ed avvolgente.

Sapore: la piacevole dolcezza sull'attacco è ben bilanciata dal finale fresco e persistente. I tannini sono fitti ma rotondi e ben integrati nella corposità del vino.

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

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo un inverno caratterizzato da pesanti nevicate, la stagione è continuata

con una primavera relativamente calda, con temperature che hanno seguito i trend di stagione. I estivi mesi sono stati particolarmente caldi, con poche piogge, fattore che ha messo a dura prova l'equilibrio vegetativo della pianta che ha avuto modo di risollevarsi grazie alle piogge del mese di settembre. Le uve hanno in questo modo raggiunte le perfette condizione di maturazione che hanno portato a un equilibrio eccellente tra acidità e aromaticità.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

93/100 Wine Spectator

94/100 James Suckling

94/100 International Wine Report



TENUTA FANTI
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino
www.tenutafanti.it

