



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 2013

**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 %

**Acidità:** 5.3 g/l

**Zuccheri:** 0.6 g/l

#### **Note degustative:**

Colore: rosso rubino brillante di media intensità.

Aroma: complesso con sentori di ciliegia, frutti rossi e viola, accompagnati da quelli più speziati di pepe, liquirizia e cannella. Fresca nota balsamica.

Sapore: attacco fresco e deciso, tannino fitto e ben integrato

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

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

L'annata 2013 inizia con i mesi invernali caratterizzati da abbondanti piogge e massicce nevicate. La primavera sarà segnata anch'essa da piogge abbondanti e temperature basse. I mesi estivi iniziano con qualche incertezza, con un giugno fresco e piovoso, e proseguono così fino ad agosto, mese caratterizzato da temperature elevate e buona escursione termica giorno notte. Anche il mese di settembre ha visto un andamento estivo con sole persistente. Le uve presentano un buon corredo di acidità e tannino ben integrato.

Numero di stelle: quattro.



#### **RICONOSCIMENTI:**

93/100 James Suckling  
90/100 Wine Advocate  
92+/100 Vinous (A. Galloni)  
90/100 Wine Spectator  
90/100 Wine Enthusiast



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

