



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 2014

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: 24 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 18 mesi.

Alcol: 14 %

Acidità: 5.1 g/l

Zuccheri: 0.5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante di media intensità.

Aroma: ciliegia in punto di maturazione, liquirizia, tabacco biondo. Leggera nota floreale di viola e note balsamiche di erbe officinali.

Sapore: attacco deciso con note di frutta rossa (ciliegia). Teso, seppur di buona ampiezza a centro bocca. Tannino fitto in via di maturazione. Acidità media e buona persistenza sul finale.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

L'annata 2014 a Montalcino ha fatto registrare piogge leggermente al di sopra della media e un andamento climatico caratterizzato da temperature inferiori alla media in primavera e estate. Non sono mancati episodi di grandine che non hanno tuttavia interessato la zona di Castelnuovo dell'Abate dove si trovano i vigneti della Tenuta Fanti che godono, anche grazie alla vicinanza del Monte Amiata, di una posizione favorevole in termini di protezione da agenti atmosferici di forte impatto. La situazione meteorologica è sensibilmente migliorata nelle settimane a ridosso della vendemmia che si è svolta a fine settembre, questa ha permesso la raccolta manuale delle uve e la selezione in vigna con ripetuti passaggi di raccolta all'interno dello stesso vigneto dando la possibilità ad ogni grappolo di raggiungere il miglior livello di maturazione possibile.



RICONOSCIMENTI:

90/100 James Suckling
89/100 Wine Enthusiast
89/100 Wine Spectator
88/100 Wine Advocate



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

