



FANTI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Der erste Jahrgang von Brunello di Montalcino stammt aus dem Jahr 1980 und ist die Auswahl von 10 Hektar Sangiovese an den verschiedenen Hängen des Castelnuovo dell'Abate. Dieser Wein stellt den Beginn der Geschichte von Filippo Fanti in der Welt des Weins dar und enthält alle Merkmale der verschiedenen Weinberge des Anwesens: Eleganz, Struktur und Territorialität.

2014 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Rebsorte: Sangiovese

Rebfläche: 10 ha.

Alter der Reböcke: 20 bis 30 Jahre

Boden: mittlere Textur, reich an Skelett und Mergel.

Höhe: 150–420 ü.d.M.

Ertrag: 60 to/ha.

Lese: von Mitte September bis in die erste Oktoberwoche

Vinifikation: 25 bis 30 Tage in Edelstahlfässern bei kontrolliert Temperatur (max. 28°C).

Ausbau in Holz: 24 Monate, 50% in Barriques von 225 l. und 50% in Fässern von 30 hl.

Verfeinerung in der Flasche: 18 Monate.

Alkoholgehalt: 14%

Gesamtsäure: 5.1 g/l

Restzucker: 0.5 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: strahlendes Rubinrot von mittlerer Intensität.

Aroma: komplex mit Anklängen an Kirsche, rote Früchte und Veilchen, begleitet von Gewürznoten von Pfeffer, Lakritz und Zimt. Frische Balsamnote.

Geschmack: frischer und kräftiger Auftakt, dichte und gut integrierte Tannine, hervorragende Säure, elegant, vertikal und leicht schmackhaft. Ausgewogen und dem Nachhall des Duftbouquets perfekt entsprechend

Flaschengrößen: 0.750 lt.

Merkmale der Lese 2014:

Für den Jahrgang 2014 sind in Montalcino Regenfälle weit über dem Durchschnitt und unterdurchschnittliche Temperaturen im Frühjahr und im Sommer zu verzeichnen. Es gab auch Hagelschauer, von denen jedoch die Zone von Castelnuovo dell'Abate, wo die Weinberge der Tenuta Fanti liegen, nicht betroffen war. Diese Rebflächen haben auch dank der Nähe zum Monte Amiata eine vorteilhafte Lage, da sie vor starken atmosphärischen Einflüssen geschützt sind. Die Wetterlage besserte sich deutlich in den Wochen vor der Lese, die Ende September stattfand. So war die Lese von Hand und eine Selektion im Weinberg mit wiederholten Durchgängen auf dem gleichen Weinberg möglich, so dass jede einzelne Traube ihren bestmöglichen Reifezustand erreichen konnte.



AUSZEICHNUNGEN:

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



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

