



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 2015

**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:** 15 %

**Acidità:** 5 g/l

**Zuccheri:** 0.5 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Aroma:** note di frutta rossa matura (ciliegia, amarena) con profumi di caffè e pepe. Ad accompagnare note floreali di rosa e rosmarino, seguite da un sentore spiccato di liquirizia.

**Sapore:** la piacevole dolcezza dell'attacco ricorda i sentori percepiti al naso. Il tannino maturo ma al contempo rotondo rende il vino piacevolmente setoso e con una buona persistenza sul finale.

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

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

Dopo i mesi invernali caratterizzati da temperature medie e poche piogge, la stagione è proseguita con una primavera anch'essa dominata da temperature nella media con fenomeni di escursione termica giornaliera che ha conferito alla pianta un perfetto equilibrio vegetativo. I mesi di settembre e ottobre sono stati asciutti e ben ventilati, elementi che hanno permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di acidità, rendendo quest'annata di una qualità rara.

**Numero di stelle:** cinque.



#### **RICONOSCIMENTI:**

95/100 James Suckling  
96/100 Wines Critic  
92/100 Vinous  
93/100 Wine Spectator  
90/100 Wein Plus  
Tre Bicchieri Gamber Rosso  
93-95/100 Tony Wood



TENUTA FANTI  
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino  
[www.tenutafanti.it](http://www.tenutafanti.it)



Prodotto in: Toscana - Siena - Montalcino  
Origine materia prima: Toscana - Siena Montalcino