



FANTI

## BRUNELLO DI MONTALCINO

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.

### 2015 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:** 15%

**Gesamtsäure:** 5 g/l

**Restzucker:** 0.5 g/l

#### Sensorische Merkmale:

**Farbe:** intensives Rubinrot.

**Aroma:** Noten von reifer roter Frucht (Kirsche, Amarenakirsche) mit einem Duft von Kaffee und Pfeffer. Hinzu kommen Blütennoten von Rose und Rosmarin, gefolgt von einem prägnanten Lakritz-Ton.

**Geschmack:** Der angenehm weiche Auftakt erinnert an die an der Nase wahrgenommenen Noten. Reife und gleichzeitig runde Tannine machen den Wein erfreulich seidig und verleihen dem Finale gute Persistenz.

**Flaschengrößen:** 0.375 lt., 0.750 lt., 1.5 lt., 3 lt.

#### Merkmale der Lese 2015:

Nach den Wintermonaten, die von Durchschnittstemperaturen und wenig Regen geprägt waren, setzte sich die Saison mit einem Frühling fort, der auch von Durchschnittstemperaturen mit Phänomenen des täglichen Temperaturbereichs dominiert wurde, die der Pflanze ein perfektes vegetatives Gleichgewicht verliehen. Die Monate September und Oktober waren trocken und gut belüftet. Diese Elemente ermöglichten es den Trauben, den perfekten Säuregehalt zu erreichen, was dieses Jahr zu einer seltenen Qualität machte.

**Anzahl der Sterne:** fünf.



#### ANERKENNUNGEN:

95/100 James Suckling

96/100 Wines Critic

92/100 Vinous

93/100 Wine Spectator

90/100 Wein Plus

Tre Bicchieri Gambero Rosso



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

