



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 2016

Vitigno: 100% Sangiovese

Estensione dei vigneti: 10 ettari

Età delle piante: 21–31 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: 14.5 %

Acidità: 5.4 g/l

Zuccheri: <0.5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante, media intensità.

Aroma: forti accenni di liquerizia seguite da frutti rossi quali ribes e lampone. Una piacevole nota di mandola accompagna gli aromi balsamici di salvia.

Sapore: l'ingresso in bocca si presenta complesso: richiama gli aromi percepiti al naso. I tannini sono eleganti, molto fini e che avvolgono tutta la bocca. Il risultato è una piacevole sensazione dolce sul finale. Finale di bocca lungo e persistente.

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

Caratteristiche della vendemmia:

L'inverno è stato piovoso e freddo. Le piogge primaverili hanno poi permesso alla pianta di creare le riserve di acqua necessarie per superare i caldi mesi estivi. Luglio, agosto e settembre sono stati caratterizzati da ottime escursioni termiche, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate, che hanno favorito la produzione di uve perfettamente mature, con elevata acidità e un buon potenziale aromatico.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

95/100 James Suckling

92/100 Wines Critic

Tre Bicchieri Gambero Rosso

93/100 Vinous

94+/100 Wine Advocate

95/100 Tony Wood

91/100 Wine Enthusiast



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

