



FANTI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA «VIGNA LE MACCHIARELLE»

Aus dem Weinberg „Le Macchiarelle“, der 1980 von Filippo Fanti gepflanzt wurde, wird Brunello Riserva nur in den besten Jahren hergestellt. Aus dem ältesten Weinberg des Weinguts wird ein Wein mit Struktur, Charakter und Komplexität hergestellt, der sich durch die Kombination von Boden, Exposition und Alter der Rebe auszeichnet.

2013 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG RISERVA «VIGNA LE MACCHIARELLE»

Rebsorte: Sangiovese

Rebfläche: 2.5 ha.

Alter der Reböcke: 38 Jahre

Boden: mittlere Textur, reich an Skelett und Mergel.

Höhe: 250 ü.d.M.

Ertrag: 30 to/ha.

Lese: dritte Oktoberwoche

Vinifikation: 35 Tage in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur.

Ausbau in Holz: 36 Monate in Tonneaux (500 l).

Verfeinerung in der Flasche: 24 Monate.

Alkoholgehalt: 14.5 %

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Restzucker: 0.7 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: sehr intensives Rubinrot mit eben granatfarbenem Schimmer.

Aroma: intensive Noten von roter Frucht, schwarzen Beeren, in Alkohol eingelegter Kirsche und Susine. Anklänge an Lakritz, Schokolade, weißen Pfeffer, Vanille und Tabak. Gut integrierte boisé-Note. Komplex.

Geschmack: weicher Auftakt, großzügig und umhüllend in der Mundmitte, starke Tannintextur, dicht und samtig. Komplex und tief. Der Säuregehalt stützt gut die Struktur und sichert ein langes Finale, das hervorragend zum Nachhall des Duftbouquets passt.

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

Merkmale der Lese 2013:

Der Jahrgang 2013 beginnt mit den Wintermonaten, die von starken Regenfällen und massiven Schneefällen geprägt sind. Der Frühling wird auch von reichlich Regen und niedrigen Temperaturen geprägt sein. Die Sommermonate beginnen mit einer gewissen Unsicherheit, mit einem kühlen und regnerischen Juni, und dauern so bis August an, einem Monat, der Tag und Nacht von hohen Temperaturen und einem guten Temperaturbereich geprägt ist. Auch im September gab es einen Sommertrend mit anhaltender Sonne. Die Trauben haben einen guten Säuregehalt und gut integrierte Tannine.

Anzahl der Sterne: vier.



ANERKENNUNGEN:

93/100 Wine Advocate
92/100 Wine Spectator
92/100 James Suckling
90/100 Wine Enthusiast
94/100 Wines Critic



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

