



BRUNELLO DI MONTALCINO «VALLOCCHIO» DOCG

I cinque vigneti più antichi della tenuta contribuiscono a creare il Brunello Vallocchio, prodotto esclusivamente nelle annate migliori. Questo vino viene prodotto esattamente nell'area di Castelnuovo dell'Abate, dove è stata rintracciata l'attestazione della miglior produzione vinicola della zona. L'impegno della Famiglia Fanti per l'eccellenza si può ritrovare in questo vino, gran selezione che regala struttura così come morbidezza e uno splendido profilo organolettico.

BRUNELLO DI MONTALCINO «VALLOCCHIO» DOCG 2010

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 2 ettari

Età delle piante: 20–30 anni

Terreno: tessitura media, ricco in galestro e ben drenante

Altitudine: 230–250 m s.l.m.

Resa: 60 q.li/ha.

Vendemmia: manuale, da fine settembre a metà ottobre.

Vinificazione: selezione manuale dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione alcolica e malolattica per 30 giorni svolte in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 30°C).

Maturazione in legno: 30 mesi, 50% in tonneau da 500 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Alcol: 15 %

Acidità: 5.47 g/l

Zuccheri: 3.00 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino intenso con sfumature granato.

Aroma: aromi fruttati di ciliegia e prugna, confettura di mirtilli e spezie fresche, tabacco e liquirizia.

Sapore: avvolgente, con un'infinità di tannini dolci e fini che conferiscono potenza e struttura senza mai risultare troppo astringenti.

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

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo un inverno caratterizzato da basse temperature e abbondanti nevicate e una primavera altrettanto piovosa, la stagione è proseguita con un'estate calda e asciutta. Luglio e agosto hanno visto elevate temperature e sporadiche precipitazioni che hanno aiutato a moderare lo stress idrico dato dal calore dei mesi estivi. Settembre ha portato temperature nella media stagionale con buone escursioni termiche giornaliere. La maturazione delle uve è proseguita in maniera ottimale.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

94/100 James Suckling
93/100 Wine Enthusiast
90/100 Vinous (A. Galloni)
91/100 The Wine Advocate



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



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