



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 2012

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, prima settimana di 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: 5.6 g/l

Zuccheri: 0.9 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino molto intenso.

Aroma: attacco avvolgente di aromi ben maturi quali ciliegia, mirtillo rosso accompagnati da sentori di cioccolato, vaniglia e pepe bianco.

Sapore: intenso, corposo e complesso con tannini densi e ben supportati dalla struttura del vino. Fresco e leggermente sapido sul finale.

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

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo un inverno caratterizzato da pesanti nevicate, la stagione è continuata

con una primavera relativamente calda, con temperature che hanno seguito i trend di stagione. I estivi mesi sono stati particolarmente caldi, con poche piogge, fattore che ha messo a dura prova l'equilibrio vegetativo della pianta che ha avuto modo di risollevarsi grazie alle piogge del mese di settembre. Le uve hanno in questo modo raggiunte le perfette condizione di maturazione che hanno portato a un equilibrio eccellente tra acidità e aromaticità.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

93/100 Wine Spectator

92/100 James Suckling

94/100 International Wine Report



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



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