



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 2013

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 tonneaux da 500 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 12 mesi.

Alcol: 14.5 %

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:

L'annata 2013 inizia con i mesi invernali caratterizzati da abbondanti piogge e massicce nevicate. La primavera sarà segnata anch'essa da piogge abbondanti e temperature basse. I mesi estivi iniziano con qualche incertezza, con un giugno fresco e piovoso, e proseguono così fino ad agosto, mese caratterizzato da temperature elevate e buona escursione termica giorno notte. Anche il mese di settembre ha visto un andamento estivo con sole persistente. Le uve presentano un buon corredo di acidità e tannino ben integrato.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:

Tre Bicchieri Gambero Rosso
92/100 Wine Advocate
91/100 James Suckling
92/100 Vinous (A. Galloni)



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

