



FANTI

## 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 2015

**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, dalla seconda metà di settembre alla metà 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:** 24 mesi, 50% in tonneau da 500 l. e 50% in botti di rovere da 30 hl.

**Affinamento in bottiglia:** 18 mesi.

**Alcol:** 15.5 %

**Acidità:** 5 g/l

**Zuccheri:** 0.5 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino molto intenso con maglia granata.

**Aroma:** attacco avvolgente di aromi ben maturi quali mora, mirtillo e prugna. Note balsamiche ben accentuate di salvia e silvestre, accompagnato da note terziarie di cioccolato fondente e chiodi di garofano.

**Sapore:** intenso, setoso e suadente con tannini rotondi e finale persistente.

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

#### **Caratteristiche della vendemmia:**

Dopo i mesi invernali caratterizzati da temperature medie e poche piogge, la stagione è proseguita con una primavera anch'essa dominata da temperature nella media con fenomeni di escursione termica giornaliera che ha conferito alla pianta un perfetto equilibrio vegetativo. I mesi di settembre e ottobre sono stati asciutti e ben ventilati, elementi che hanno permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di acidità, rendendo quest'annata di una qualità rara.

**Numero di stelle:** cinque.



#### **RICONOSCIMENTI:**

97/100 James Suckling

97/100 Wines Critic

93/100 Vinous

92/100 Wine Spectator

92/100 Wein Plus

95-97/100 Tony Wood



TENUTA FANTI  
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino  
[www.tenutafanti.it](http://www.tenutafanti.it)

