



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG «VALLOCCHIO»

Die fünf ältesten Weinberge des Anwesens tragen zur Entstehung von Brunello Vallocchio bei, das ausschließlich in den besten Jahrgängen hergestellt wird. Dieser Wein wird genau in der Region Castelnuovo dell'Abate hergestellt, wo die besten Weinproduktionen der Region nachgewiesen wurden. Das Engagement der Familie Fanti für Spitzenleistungen findet sich in diesem Wein, einer großen Auswahl, die sowohl Struktur als auch Weichheit und ein hervorragendes organoleptisches Profil bietet.

2015 BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG «VALLOCCHIO»

Rebsorte: Sangiovese

Rebfläche: 2.5 ha.

Alter der Reböcke: 20 bis 30 Jahre

Boden: Mittlere Textur, reich an Mergel und gut durchlässig.

Höhe: 230–250 ü.d.M.

Ertrag: 60 to/ha.

Lese: erste Oktoberwoche

Vinifikation: 30 Tage in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (max. 30° C).

Ausbau in Holz: 30 Monate in Tonneaux (500 l).

Verfeinerung in der Flasche: 12 Monate.

Alkoholgehalt: 15.5 %

Gesamtsäure: 5 g/l

Restzucker: 0.5 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: sehr intensives Rubinrot mit granatfarbenem Schimmer.

Aroma: umhüllender Auftakt mit gut reifen Primäraromen wie Brombeere, Heidelbeere und Pflaume. Gut akzentuierte balsamische Noten von Salbei und Unterholz, begleitet von tertiären Noten von Bitterschokolade und Gewürznelken.

Geschmack: intensiv, seidig und schmeichelnd mit runden Tanninen und anhaltendem Finale.

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

Merkmale der Lese 2015:

Nach den Wintermonaten, die von Durchschnittstemperaturen und wenig Regen geprägt waren, setzte sich die Saison mit einem Frühling fort, der auch von Durchschnittstemperaturen mit Phänomenen des täglichen Temperaturbereichs dominiert wurde, die der Pflanze ein perfektes vegetatives Gleichgewicht verliehen. Die Monate September und Oktober waren trocken und gut belüftet. Diese Elemente ermöglichten es den Trauben, den perfekten Säuregehalt zu erreichen, was dieses Jahr zu einer seltenen Qualität machte.

Anzahl der Sterne: fünf.



ANERKENNUNGEN:

97/100 James Suckling

97/100 Wines Critic

93/100 Vinous

92/100 Wine Spectator

92/100 Wein Plus



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



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