



## 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 2016

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

**Affinamento in bottiglia:** 18 mesi.

**Alcol:** 14.5 %

**Acidità:** 5.3 g/l

**Zuccheri:** <0.5 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Aroma:** spezie dolci come il cardamomo seguono piacevoli note dolci di caramello e glassa di zucchero.

**Sapore:** l'ingresso in bocca presenta note balsamiche di eucalipto, note speziate, peperone e note fruttate di amarena. Strutturato e corposo con tannini morbidi che danno morbidezza sul finale.

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

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

L'inverno è stato piovoso e freddo. Le piogge primaverili hanno poi permesso alla pianta di creare le riserve di acqua necessarie per superare i caldi mesi estivi. Luglio, agosto e settembre sono stati caratterizzati da ottime escursioni termiche, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate, che hanno favorito la produzione di uve perfettamente mature, con elevata acidità e un buon potenziale aromatico.

**Numero di stelle:** cinque.



#### **RICONOSCIMENTI:**

97/100 Wines Critic  
95/100 James Suckling  
93/100 Vinous  
95/100 Wine Advocate  
93/100 Falstaff  
98/100 Tony Wood  
91/100 Wine Enthusiast  
94/100 Wine Spectator



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

