



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 tonneau 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

