



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 2017

**Vitigno:** Sangiovese

**Estensione dei vigneti:** 2 ettari

**Età delle piante:** 20–35 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 %

**Acidità:** 5,6 g/l

**Zuccheri:** 1,1 g/l

#### Note degustative:

**Colore:** rosso rubino intenso e brillante

**Aroma:** attacco elegante caratterizzato da frutta rossa matura e spezie dolci: spiccano tabacco vanigliato, cannella, bergamotto e mandorla amara tostata. L'intenso profumo è bilanciato dalle fresche note balsamiche di menta, maggiorana, salvia ed eucalipto.

**Sapore:** il tannino maturo e vellutato accompagna e integra la nota fruttata, donando pienezza e profondità. La mineralità è ben presente e arricchisce la complessità di questo vino. Il corpo è pieno e rotondo e il finale è persistente.

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

#### Caratteristiche della vendemmia:

Dopo una primavera caratterizzata da temperature miti e scarse precipitazioni, l'annata 2017 è proseguita con temperature elevate al di sopra della media stagionale, già a partire dai mesi di maggio e giugno. L'estate è stata molto calda ma, grazie all'escursione termica e alla conseguente compensazione della carenza idrica, la precoce maturazione delle uve si è poi dimostrata adeguata ed equilibrata. Queste condizioni, insieme alle precipitazioni di settembre, hanno permesso una raccolta di uve sane e con caratteristiche organolettiche importanti.

**Numero di stelle:** quattro.



#### RICONOSCIMENTI:

93/100 James Suckling  
94/100 Wines Critic  
94/100 Wine Align  
91/100 Vinous  
93/100 Wine Advocate  
92/100 Wein Plus



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



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