



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.tenutfanti.it



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