



## **BRUNELLO DI MONTALCINO «VALLOCCHIO» DOCG**

Die fünf ältesten Weinberge der Tenuta tragen zur Produktion von Brunello Vallocchio bei, der ausschließlich in den besten Jahrgängen erzeugt wird. Dieser Wein entsteht in genau dem Gebiet von Castelnuovo dell'Abate, dem die beste Weinproduktion der Zone bescheinigt wird. Das Engagement der Familie Fanti für höchste Qualität lässt sich an diesem Wein ablesen, eine Gran Selezione, die mit Struktur, aber auch Weichheit und einem herrlichen sensorischen Profil verwöhnt.

### **BRUNELLO DI MONTALCINO «VALLOCCHIO» DOCG 2018**

**Rebsorte:** Sangiovese

**Rebfläche:** 2 Hektar

**Alter der Rebstöcke:** 20 – 35 Jahre

**Boden:** mittlere Textur, reich an Galestro und gut drainiert

**Quote:** 230 – 250 m

**Ertrag:** 6 to / ha

**Lese:** von Hand, von der zweiten Septemberhälfte bis Mitte Oktober

**Vinifikation:** manuelle Selektion der Trauben und der einzelnen Beeren auf Sortiertischen. 30 Tage alkoholische Gärung und malolaktische Gärung in Inox-Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (maximal 30 °C).

**Ausbau in Holz:** 24 Monate, 50% in Tonneaux von 500 l und 50% in Eichenholzfässern von 30 hl.

**Verfeinerung in der Flasche:** 18 Monate.

**Alkoholgehalt:** 14,5% vol

**Gesamtsäure:** 5,5 g/l

**Restzucker:** 0,7 g/l

#### **Degustationsnotizen:**

**Farbe:** intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen

**Aroma:** eleganter Auftakt, geprägt von reifer roter Frucht wie Blutorange und Amarena-Kirsche. Der intensive Duft wird ausbalanciert von frischen Balsamnoten von Thymian, Kardamom, Majoran und Potpourri.

**Geschmack:** frischer Start mit jungen und gut integrierten Tanninen. Die fruchtige Note ist gut präsent und spielt in Zitrusanklänge. Gewürznoten entfalten sich: Tabak, schwarzer Tee und Walnuss. Vibrierende Säure erhöht die Komplexität des Weins. Der Körper ist voll und rund und das Finale ist anhaltend.

**Formate:** Flaschengröße 0,75 l .

#### **Merkmale des Jahrgangs:**

Der Jahrgang 2018 begann mit Regen im jahreszeitlichen Durchschnitt und schwachen Schneefällen im März bei Temperaturen zwischen 0 °C und 15 °C. Im April, dem Monat, in dem die Triebknospen sich öffnen, förderten sporadische Niederschläge die Blüte, die im Mai einsetzte. Dank der guten Feuchtigkeit in den Böden konnten die Weinberge die hohen Temperaturen in den Monaten Juni und Juli gut ausgleichen. Ein kräftiger Temperaturrückgang in den letzten Augusttagen führte zu einem schrittweisen Reifeprozess. Regenfälle in der ersten Septemberwoche sicherten die optimale Reife der Trauben. Die Weine dieses Jahrgangs zeichnen sich durch verstärkte Eleganz und Finesse aus, mit schön ausgewogenen Tanninen, gut präsenten Primäraromen und reinem Duft.



**Zahl der Sterne:** vier

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

