



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 2018

**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:** 14,5 %

**Acidità:** 5,5 g/l

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

#### Note degustative:

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

**Aroma:** attacco elegante caratterizzato da frutta rossa matura, come l'arancia sanguinella e amarena. L'intenso profumo è bilanciato dalle fresche note balsamiche di timo, cardamomo, maggiorana e pot-pourri.

**Sapore:** Ingresso fresco con un tannino giovane e ben integrato. La nota fruttata è ben presente e verte sull'agrumato, riemergono le note di spezie: tabacco, thè nero e noce. L'acidità vibrante arricchisce la complessità di questo vino. Il corpo è pieno e rotondo e il finale è persistente.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt.

#### Caratteristiche della vendemmia:

il 2018 si apre con una piovosità nella media e deboli nevicate nel mese di Marzo, con temperature tra gli 0° e i 15°. In Aprile, mese della schiusura delle gemme, sporadiche piogge hanno aiutato la fioritura, che è avvenuta nel mese di Maggio. Grazie all'elevata umidità accumulate nel terreno, i vigneti hanno ben sopperito alle elevate temperature dei mesi di Giugno e Luglio, il calo significativo della temperatura, ha portato poi a maturazioni scalari negli ultimi giorni di Agosto. Le piogge nella prima settimana di settembre hanno garantito una maturazione ottimale dei grappoli. I vini dell'annata sono caratterizzati da maggiore eleganza e finezza, con tannini ben equilibrati, aromi primari ben presenti e profumi netti.

**Numero stelle:** quattro



TENUTA FANTI

Castelnuovo dell'Abate – Montalcino

[www.tenutafanti.it](http://www.tenutafanti.it)

