



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 2019

**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:** 30 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:** 0,8 g/l

#### Note degustative:

**Colore:** rosso rubino intenso, con riflessi tendenti al granato

**Aroma:** intense note di frutta matura aprono il profilo aromatico che si complessa su note di spezie dolci, caffè e liquirizia.

**Sapore:** all'ingresso si percepisce subito la complessità e la struttura di questa selezione. Le note di frutta percepite al naso sono perfettamente integrate con la fine trama tannica, presente ma non dominante. Sul finale, rotondità e persistenza. Arricchite da freschezza e mineralità ad esprimere l'importanza di questa annata ricca, elegante; atta ad affrontare lunghi affinamenti in bottiglia.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt.

#### Caratteristiche della vendemmia:

Le condizioni meteorologiche di questa annata sono state pressoché perfette. Iniziata con un inverno poco piovoso, la stagione è proseguita con una primavera caratterizzata da temperature nella media, che hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo della pianta. Nei mesi estivi, le ottimali escursioni termiche giornaliere hanno favorito la perfetta maturazione delle uve e hanno fatto sì che si sviluppasse un perfetto corredo di acidità, elemento fondamentale al fine di avere un vino dall'ampio profilo organolettico.

**Numero di stelle:** cinque



#### RICONOSCIMENTI:

95/100 Wine Advocate

93/100 Vinous

96/100 Wine Align

95/100 Wine Critic

94/100 James Suckling

92/100 Wine Spectator

95+/100 Luca Gardini

16/20 Jancis Robinson

95-97/100 John Fodera

96/100 Tony Wood