



FANTI

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Dall'attenta selezione delle uve dai 15 ettari vocati a Rosso di Montalcino viene prodotto questo vino, caratterizzato da eleganza e freschezza. La maturazione in legno conferisce a questo rosso morbidezza e piacevolezza, rendendolo perfetto per ogni occasione.

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2016

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 16 ettari

Età delle piante: 15–20 anni

Terreno: ricco di scheletro e galestro

Altitudine: 150–420 m s.l.m.

Resa: 70 q.li/ha

Vendemmia: manuale, da metà di settembre alla prima settimana di ottobre.

Vinificazione: selezione manuale dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione di 20-25 giorni svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 26°C).

Maturazione in legno: 12 mesi, 60% barrique da 225 l. e 40% in botti da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 7 mesi.

Alcol: 14 %

Acidità: 5.2 g/l

Zuccheri: <0.5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante di media intensità.

Aroma: iniziali note di frutta rossa come ciliegia e ribes seguiti da note balsamiche di liquirizia e eucalipto. Presenti anche aromi di rosa e pepe bianco. Complesso e pulito.

Sapore: ingresso deciso, verticale e scorrevole. Il tannino è fine e ben presente. Ritroviamo al palato perfetta corrispondenza con le sensazioni olfattive. La vena acida dona scorrevolezza, il finale è fresco e persistente con note balsamiche nel retro nasale.

Formati: bottiglie da 750 lt e 1.5 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

L'inverno è stato piovoso e freddo. Le piogge primaverili hanno poi permesso alla pianta di creare le riserve di acqua necessarie per superare i caldi mesi estivi. Luglio, agosto e settembre sono stati caratterizzati da ottime escursioni termiche, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate, che hanno favorito la produzione di uve perfettamente mature, con elevata acidità e un buon potenziale aromatico.

Numero di stelle: cinque.



RICONOSCIMENTI:

90/100 James Suckling

Due bicchieri neri – Gambero Rosso



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



TENUTA FANTI
Castelnuovo dell'Abate – Montalcino
www.tenutafanti.it