



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 2017

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: 14.5 %

Acidità: 5.53 g/l

Zuccheri: 0.5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante.

Aroma: intenso e pulito, è caratterizzato da sentori fruttati di ciliegia che conferiscono freschezza ed eleganza.

Sapore: ingresso deciso, seguito da un buon volume al centro bocca. La vena acida dona scorrevolezza, il finale è fresco e persistente e ricorda i profumi già percepiti al naso.

Formati: bottiglie da 750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Caratterizzata da temperature miti e scarse precipitazioni in primavera, l'annata 2017 è poi proseguita con temperature elevate al di sopra della media stagionale già a partire dai mesi di maggio e giugno. L'estate è risultata molto calda, andando di fatto ad anticipare la maturazione delle uve. L'inizio di settembre, con poche piogge che sono riuscite a placare il forte stress idrico subito dalla pianta nei mesi estivi e ha segnato un riequilibrio dei tempi di maturazione.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:
92/100 James Suckling
Due bicchieri rossi – Gambero Rosso



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