



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 2018

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 15 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: 8 mesi, 60% barrique da 225 l. e 40% in botti da 30 hl.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Alcol: 14.0 %

Acidità: 5.1 g/l

Zuccheri: 0 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante.

Aroma: elegante e fruttato, è caratterizzato da sentori floreali e di frutta rossa.

Sapore: ingresso fruttato. Buona spalla acida che ne rende piacevole la beva.

Finale fresco e persistente che ricorda i profumi già percepiti al naso.

Freschezza ed eleganza sono le caratteristiche principali di questo vino.

Formati: bottiglie da 750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Dopo i mesi invernali piovosi e con temperature al di sopra della media, intervallati da bruschi cali di temperature e nevicate, l'annata 2018 ha visto una primavera con precipitazioni frequenti e elevata umidità del terreno.

Questo ha aiutato le viti a sopportare i caldi dei mesi estivi. Agosto e settembre con il loro andamento variabile hanno garantito una buona maturazione dell'uva.

Numero di stelle: quattro.



RICONOSCIMENTI:
92/100 James Suckling



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



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