



FANTI

ROSSO DI MONTALCINO DOC

Dieser Wein, der sich durch Eleganz und Frische auszeichnet, wird aus einer sorgfältigen Auswahl von 15 Hektar großen Trauben hergestellt, die Rosso di Montalcino gewidmet sind. Die Alterung des Holzes verleiht diesem Rot Weichheit und Angenehmheit und macht es perfekt für jeden Anlass.

ROSSO DI MONTALCINO 2018

Rebsorte: Sangiovese.

Rebfläche: 15 ha.

Alter der Reböcke: 15 bis 20 Jahre .

Boden: reich an Skelett und Mergel.

Höhe: 150-420 m ü.d.M

Ertrag: 70 to/ha.

Lese: von Mitte September bis in die erste Oktoberwoche.

Vinifikation: 20–25 Tage in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (maximal 26° C).

Ausbau in Holz: 8 Monate, 60% der Weine in 225 l. Barriques und 40% in 30 hl. Fässern.

Verfeinerung in der Flasche: 4 Monate.

Alkoholgehalt: 14 %

Gesamtsäure: 5.1 g/l

Restzucker: 0 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: strahlendes Rubinrot

Aroma: elegant und fruchtig, geprägt von Blütennoten und roter Frucht.

Geschmack: fruchtiger Auftakt. Gute Säurebasis, die den Wein angenehm trinkbar macht. Frisches und anhaltendes Finale, das an das Duftbouquet erinnert. Frische und Eleganz sind die Hauptmerkmale dieses Weines.

Flaschengrößen: 0.750 lt.

Merkmale der Lese 2018:

Nach den regnerischen Wintermonaten und mit überdurchschnittlichen Temperaturen, durchsetzt mit starken Temperatur- und Schneeabfällen, erlebte der Jahrgang 2018 einen Frühling mit häufigen Regenfällen und hoher Bodenfeuchtigkeit. Dies half der Rebe, der Hitze der Sommermonate zu widerstehen. August und September sorgten mit ihrem variablen Trend für eine gute Reifung der Trauben.

Anzahl der Sterne: vier.



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