



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 2019

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

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Alcol: 14.0 %

Acidità: 5.2 g/l

Zuccheri: 0 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino intenso-vivace.

Aroma: le note di frutta sono quelle che colpiscono subito dal momento in cui si avvicina il bicchiere al naso; prevalgono l'amarena e la ciliegia sotto spirito. Dopo qualche minuto nel bicchiere iniziano a venire fuori le note speziate e balsamiche con note di pepe, timo, salvia e bacche di ginepro. Leggermente etereo.

Sapore: la fruttuosità segue i sentori del naso, con frutti rossi ben maturi. Al palato risulta vellutato e morbido, il tannino è fine ed elegante e si notano sensazioni minerali di cenere e note vanigliate che si integrano bene alla spiccata acidità, che dona eleganza. Di media corposità e buona persistenza.

Formati: bottiglie da 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:

92/100 Wines Critic
92/100 James Suckling
92/100 Wine Align
89/100 Wine Advocate



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



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