



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 2020

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

Affinamento in bottiglia: 3 mesi.

Alcol: 14 %

Acidità: 5,2 g/l

Zuccheri: 0 g/l

Note degustative:

Colore: rosso rubino brillante.

Aroma: note di frutta rossa come ciliegia e lampone donano dolcezza ed eleganza.

Sapore: ingresso deciso con note dolci che ricordano i piccoli frutti rossi percepiti al naso. La spalla acida che accompagna la beva lo rende fresco e piacevole.

Formati: bottiglie da 750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

La stagione 2020 si apre con una primavera caratterizzata da pioggia e neve negli ultimi giorni di Marzo, quest'ultima accompagna anche il germogliamento della gemma, senza però danneggiarla. Maggio e giugno sono delineate da buone temperature, che aiuteranno a garantire uno sviluppo adeguato degli acini. L'estate, invece, si presenta con temperature leggermente alte che, contrastate da gestione conforme della chioma della vite, garantiscono una maturazione ottimale delle uve nel mese di Settembre. L'andamento stagionale equilibrato ha, quindi, regalato una concordanza tra maturazione fenolica e tecnologica dei nostri grappoli.

Numero di stelle: cinque



RICONOSCIMENTI:
91/100 James Suckling
90/100 Wine Advocate