



FANTI

## SANT'ANTIMO BIANCO DOC «SORALISA»

“In terra di vino rosso, un grande bianco si fa spazio”.

Le due varietà a bacca bianca da sempre coltivate presso la tenuta Fanti, Trebbiano e Malvasia, sono usate qui in *blend* insieme al Vermentino e al Viognier. Questo vino è nato come tributo del proprietario alla zia Lisina, come suggerisce il nome “Soralisa”.

Fruttato al naso, regala accenni di sapidità e mineralità all’assaggio.

### SANT'ANTIMO BIANCO DOC «SORALISA» 2019

**Vitigno:** Malvasia Toscana, Trebbiano Toscano, Viognier, Vermentino

**Estensione dei vigneti:** 2 ettari

**Età delle piante:** 10–30 anni

**Terreno:** mediamente argilloso

**Altitudine:** 210–370 m s.l.m.

**Resa:** 50 q.li/ha.

**Vendemmia:** manuale intorno alla metà di settembre

**Vinificazione:** le uve, dopo una pressatura soffice, sono poste all’interno di tini di acciaio inox dove viene svolta la fermentazione a temperatura controllata (tra 17° - 19°). Il vino viene poi tenuto all’interno dei tini di acciaio per ulteriori tre mesi.

**Alcool:** 13.5 %

**Acidità:** 5.7 g/l

**Note degustative:**

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Aroma:** naso complesso. Le intense note fruttate di pera, papaya e albicocca secca sono seguite da fragranze agrumate di cedro e zagara, ma si percepiscono anche leggere note speziate di pepe bianco e legno fresco.

**Sapore:** lungo e strutturato. Ingresso più dolce rispetto alla sapidità e mineralità percepita in bocca.

**Formati:** bottiglie da 0.750 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.

