



FANTI

SANT'ANTIMO BIANCO DOC «SORALISA»

„Im Land des Rotweins macht ein großer Weißwein Platz für sich selbst“.
Die beiden weißen Rebsorten Trebbiano und Malvasia, die schon immer auf dem Weingut Fanti angebaut wurden, werden hier zusammen mit Vermentino und Viognier gemischt. Dieser Wein wurde als Hommage des Besitzers an Tante Lisina geboren, wie der Name „Soralisa“ andeutet. Fruchtig in der Nase, verleiht es dem Geschmack einen Hauch von Geschmack und Mineralität.

2019 SANT'ANTIMO BIANCO DOC «SORALISA»

Rebsorte: Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, Vermentino, Viognier.

Rebfläche: 2 ha.

Alter der Reböcke: 10-30 Jahre.

Boden: mittel tonig.

Höhe: 210-370 m ü.d.M.

Ertrag: 50 to/ha.

Lese: Mitte September.

Vinifikation: Die Gärung erfolgt nach schonendem Pressen der Beeren in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur zwischen 17 und 19° C. Danach ruht der Wein weitere drei Monate in den Edelstahlfässern.

Alkoholgehalt: 13.5 %

Gesamtsäure: 5.7 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: strahlendes Strohgelb.

Aroma: intensive Noten von gelber Frucht und Feldblumen. Prägnant sind die Noten von Birne, Banane und Weißdornblüten, abgerundet von Grasnoten, die die Frische betonen.

Geschmack: ausgewogen, intensiv und anhaltend. Der Auftakt ist schon fruchtig, im Finale elegante Frische und Schmackhaftigkeit.

Flaschengrößen: 0.750 lt.

Merkmale der Lese 2019:

Die Wetterbedingungen dieses Jahrgangs waren nahezu perfekt. Begonnen mit einem etwas regnerischen Winter, setzte sich die Saison mit einem Frühling fort, der durch Durchschnittstemperaturen gekennzeichnet war und ein ausgezeichnetes vegetatives Gleichgewicht der Pflanze garantierte. In den Sommermonaten begünstigten die optimalen täglichen Temperaturbereiche die perfekte Reifung der Trauben und ermöglichten die Entwicklung eines perfekten Säuregehalts, ein grundlegendes Element für einen Wein mit einem breiten organoleptischen Profil.

Anzahl der Sterne: fünf.



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