



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» 2020

**Vitigno:** Malvasia Toscana 5%, Trebbiano Toscano 5%, Viognier 45%, Vermentino 45%

**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:** 14 %

**Acidità:** 4,9 g/l

#### **Note degustative:**

**Colore:** giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

**Aroma:** inteso e complesso: le note fruttate di agrumi (cedro e pomelo) e albicocca sono accompagnate da note floreali di rosa e zagara, ma anche da note di frutta secca come mandorle e nocciole.

**Sapore:** all’attacco risulta pieno e rotondo, ma anche minerale e sapido. Ben si integrano alle note agrumate percepite al naso. Il finale risulta piacevole e molto persistente.

**Formati:** bottiglie da 0.750 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:  
4 Foglie Guida Bio**



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

