



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» 2021

**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:** 13,5 %

**Acidità:** 5,7 g/l

#### Note degustative:

**Colore:** giallo paglierino intenso, con riflessi dorati.

**Aroma:** inteso e complesso: le note di fiori bianchi, come acacia e camomilla, sono accompagnate da sentori di fruttati di pesca bianca e tamarindo, che vanno a arricchire la parte aromatica.

**Sapore:** all’ingresso spicca una mineralità importante che si va ad integrare a note agrumate di arancia tarocco. Il finale risulta piacevole e rotondo.

**Formati:** bottiglie da 0.750 lt.

#### Caratteristiche della vendemmia:

Dopo un inverno caratterizzato da precipitazioni e basse temperature la primavera è delineata da un germogliamento, messo a dura prova da una gelata nella prima decade di Aprile. Le vigne si vedono però risanare con le calde temperature di Maggio, avendo anche una differenziazione di nuove gemme. Le alte temperature estive hanno portato a dover gestire la chioma, per evitare scottature di grappoli, e le escursioni termiche riscontrate tra il giorno e la notte hanno giovato alla salute delle uve e contribuito alla produzione di vini con qualità organolettiche molto complesse e intense, distintive dell’annata.



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

