



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» 2022

Vitigno: Vermentino 60%, Viognier 40%,

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: 5g/l

Note degustative:

Colore: giallo paglierino tenue con riflessi verdolini, brillante.

Aroma: inteso e sfaccettato. Apre con note di fiori bianchi dolci come acacia e biancospino, che cedono presto il passo ad aromi di frutta bianca come pera Coscia e pesca Tabacchiera. Sentori balsamici rimandano al profumo di salvia e rosmarino, che chiudono e completano il quadro degustativo.

Sapore: all'ingresso spiccano freschezza e sapidità. A seguire si ripresentano le stesse dolci note fruttate e floreali percepite al naso.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Un'annata molto secca, priva di piogge e segnata da temperature medie elevate. Le precipitazioni avvenute a metà Agosto hanno dato “respiro” alle piante che hanno vissuto in stato di stress. La buccia dell'uva raccolta è spessa e croccante, la polpa è fresca, indice di un'ottima acidità, caratteristiche fondamentali per i vini longevi. Una vendemmia anticipata che è il risultato di un'annata 2022 caratterizzata da un Gennaio, che è stato un mese freddo ma secco, seguito da una primavera mite, con pochissima pioggia, che ha permesso una lenta ma omogenea, crescita dei germogli. Dalla fine di Maggio si sono registrate temperature di 30 gradi, più tipiche dei mesi estivi. Mentre Giugno e Luglio hanno invece segnato picchi al di sopra dei 35 gradi. Ciò nonostante la vigna ha comunque beneficiato di una buona escursione termica tra il giorno e la notte, accanto alle cure sempre più attente, frutto della lunga esperienza dei produttori.

