



FANTI

SANT'ANTIMO DOC «VIN SANTO»

"Aus einer Traube, ein Tropfen Vin Santo".

Die Worte des Besitzers Filippo Fanti vermitteln die Idee der Kostbarkeit von Vin Santo für die Familie Fanti. Die Trauben für die Herstellung von Vin Santo werden immer nach dem jahrhundertealten Rezept hergestellt und länger als vier Monate getrocknet und länger als sechs Jahre reifen gelassen. Das Ergebnis ist ein samtiger Vin Santo mit deutlichen Noten von Trockenfrüchten und Nüssen.

2012 SANT'ANTIMO DOC «VIN SANTO»

Rebsorte: Trebbiano Toscano, Malvasia Toscana, San Colombano.

Rebfläche: 1 ha.

Alter der Reböcke: 30 Jahre.

Boden: mittel tonig.

Höhe: 370 m ü.d.M.

Ertrag: 30 to/ha.

Lese: Mitte September.

Vinifikation: Die Trauben werden in trockenen und gut ventilerten Räumen auf natürliche Weise vier bis sechs Monate angetrocknet. Die so gut konzentrierten Beeren werden dann gepresst und der Most in kleinen Eichenholzfässchen (caratelli) ausgebaut.

Ausbau in Holz: 48 Monate in den Caratelli-Fässchen, die jeweils zu 70% befüllt und dann versiegelt werden.

Verfeinerung in der Flasche: 6 Monate

Alkoholgehalt: 14 %

Gesamtsäure: 1.37 g/l

Restzucker: 129 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: strahlendes Bernsteinengelb.

Aroma: intensiv und delikates mit deutlichen Noten von Rosinen, Konfitüre und Trockenobst.

Geschmack: dicht, samtig und lieblich, von großer Struktur und Ausgewogenheit. Angenehme Noten von kandierter Frucht im Finale.

Flaschengrößen: 0.375 lt.



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