



FANTI

SANT'ANTIMO DOC «VIN SANTO»

“Da un chicco d’uva, una singola goccia di Vin Santo”.

Le parole del proprietario Filippo Fanti rendono l’idea della preziosità del Vin Santo per la Famiglia Fanti. Da sempre prodotto seguendo la ricetta antica secoli, le uve per la produzione del Vin Santo sono fatte essiccare per più di quattro mesi e fatte maturare per più di sei anni.

Il risultato è un Vin Santo vellutato e dagli spiccati sentori di frutta secca e noci.

SANT'ANTIMO DOC «VIN SANTO» 2013

Vitigno: 40% Trebbiano Toscano, 40% Malvasia Toscana, 20% San Colombano

Estensione dei vigneti: 1 ettaro

Età delle piante: 30 anni

Terreno: mediamente argilloso

Altitudine: 370 m s.l.m.

Resa: 30 q.li/ha.

Vendemmia: manuale, a metà settembre, con accurata selezione solo dei grappoli più maturi e sani.

Vinificazione: i grappoli sono appesi singolarmente in un locale ben areato e ventilato per 4-6 mesi. Le uve ben concentrate vengono torchiate e il mosto ottenuto viene posto a maturare in piccoli fusti di rovere, chiamati “caratelli”.

Maturazione in legno: 7 anni in caratelli riempiti al 70% della capacità totale e sigillate.

Affinamento in bottiglia: 6 mesi.

Alcol: 13,5 %

Acidità volatile: 1,14 g/l

Zuccheri: 123 g/l

Note degustative:

Colore: giallo ambrato brillante.

Aroma: intenso, spiccano le note di miele di castagno, uvetta sultanina e mandorla.

Sapore: rotondo e denso, le note percepite al naso si integrano con quelle di stecco di liquirizia, pesche sciropate e caramello. Persistente.

Formati: bottiglie da 0.375 lt.

Confezione: cassetta di legno da 1 e 6 bottiglie.

Caratteristiche della vendemmia:

L’annata 2013 inizia con i mesi invernali caratterizzati da abbondanti piogge e massicce nevicate. La primavera sarà segnata anch’essa da piogge abbondanti e temperature basse. I mesi estivi iniziano con qualche incertezza, con un giugno fresco e piovoso, e proseguono così fino ad agosto, mese caratterizzato da temperature elevate e buona escursione termica giorno notte. Anche il mese di settembre ha visto un andamento estivo con sole persistente. Le uve presentano un buon corredo di acidità e tannino ben integrato.

Numero di stelle: quattro.



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