



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» 2014

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: ambrato intenso, con riflessi dorati

Aroma: complesso, spiccano le note di albicocca, bergamotto e frutta secca.

Sapore: ingresso caldo e dolce, le note percepite al naso si integrano con quelle di prugna appassita, fichi e liquirizia. Con un finale fresco e persistente grazie a una spiccata acidità e mineralità.

Formati: bottiglie da 0.375 lt.

Confezione: cassetta di legno da 1 e 6 bottiglie.

Caratteristiche della vendemmia:

L’annata 2014 a Montalcino ha fatto registrare piogge leggermente al di sopra della media e un andamento climatico caratterizzato da temperature inferiori alla media in primavera e estate. Non sono mancati episodi di grandine che non hanno tuttavia interessato la zona di Castelnuovo dell’Abate dove si trovano i vigneti della Tenuta Fanti che godono, anche grazie alla vicinanza del Monte Amiata, di una posizione favorevole in termini di protezione da agenti atmosferici di forte impatto. La situazione meteorologica è sensibilmente migliorata nelle settimane a ridosso della vendemmia che si è svolta a fine settembre, questa ha permesso la raccolta manuale delle uve e la selezione in vigna con ripetuti passaggi di raccolta all’interno dello stesso vigneto dando la possibilità ad ogni grappolo di raggiungere il miglior livello di maturazione possibile.

