



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» 2015

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: 14 %

Acidità totale: 9,4 g/l

Zuccheri: 344 g/l

Note degustative:

Colore: giallo ocre con sfumature dorate

Aroma: complesso. Spiccano le note di miele, castagna, frutta secca, uvetta, marmellata di prugne e pigna d’abete.

Sapore: ingresso caldo e dolce, le note percepite al naso si integrano con quelle di mandorla, noce e frutta secca. 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:

Dopo i mesi invernali caratterizzati da temperature medie e poche piogge, la stagione è proseguita con una primavera anch’essa dominata da temperature nella media con fenomeni di escursione termica giornaliera che ha conferito alla pianta un perfetto equilibrio vegetativo. I mesi di settembre e ottobre sono stati asciutti e ben ventilati, elementi che hanno permesso alle uve di raggiungere il perfetto livello di acidità, rendendo quest’annata di una qualità rara.

Numero di stelle: cinque.

