



SANT'ANTIMO ROSSO DOC «SASSOMAGNO»

L'abbazia di Sant'Antimo, proprio di fronte alla tenuta Fanti, rappresenta il simbolo di Castelnuovo dell'Abate, città natale della Famiglia Fanti da molte generazioni. Da sempre strettamente legati a questo territorio, questo vino rappresenta l'attaccamento della famiglia alla DOC Sant'Antimo, nata proprio in riferimento all'Abbazia.

SANT'ANTIMO ROSSO DOC «SASSOMAGNO» 2016

Vitigno: Sangiovese, Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon

Estensione dei vigneti: 21 ettari

Età delle piante: 7–15 anni

Terreno: mediamente argilloso e ricco di scheletro

Altitudine: 150–420 m s.l.m.

Resa: 70 q.li/ha.

Vendemmia: manuale, dalla seconda metà di settembre agli inizi di ottobre.

Vinificazione: selezione dei grappoli e dei singoli acini su banchi di cernita. Fermentazione svolta in tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 28°C).

Maturazione in legno: 8 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti da 50 hl.

Affinamento in bottiglia: 4 mesi.

Alcool: 14%

Acidità: 6.0 g/l

Zuccheri: 0.6 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso.

Aroma: complesso con note di frutta rossa e spezie dolci. Molto piacevole alla beva.

Sapore: buon equilibrio tra corredo acido e morbidezza. Il tannino è maturo ed è ben esaltata la fruttuosità del vino. Gli aromi terziari sono presenti ma non eccessivi. Fruttato ed elegante.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

L'inverno è stato piovoso e freddo. Le piogge primaverili hanno poi permesso alla pianta di creare le riserve di acqua necessarie per superare i caldi mesi estivi. Luglio, agosto e settembre sono stati caratterizzati da ottime escursioni termiche, con giornate soleggiate e notti fresche e ventilate, che hanno favorito la produzione di uve perfettamente mature, con elevata acidità e un buon potenziale aromatico.

Numero di stelle: cinque.

