



FANTI

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» 2017

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: 5.2 g/l

Zuccheri: 0 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:

Caratterizzata da temperature miti e scarse precipitazioni in primavera, l'annata 2017 è poi proseguita con temperature elevate al di sopra della media stagionale già a partire dai mesi di maggio e giugno. L'estate è risultata molto calda, andando di fatto ad anticipare la maturazione delle uve. L'inizio di settembre, con poche piogge che sono riuscite a placare il forte stress idrico subito dalla pianta nei mesi estivi e ha segnato un riequilibrio dei tempi di maturazione.

Numero di stelle: quattro.

