



SANT'ANTIMO ROSSO DOC «SASSOMAGNO»

Die Abtei von Sant'Antimo direkt vor dem Fanti-Anwesen ist das Symbol von Castelnuovo dell'Abate, dem Geburtsort der Familie Fanti seit vielen Generationen. Dieser Wein ist immer eng mit diesem Gebiet verbunden und repräsentiert die Verbundenheit der Familie mit dem DOC Sant'Antimo, der genau in Bezug auf die Abtei geboren wurde.

2018 ANT'ANTIMO ROSSO DOC «SASSOMAGNO»

Rebsorte: Sangiovese, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon.

Rebfläche: 21 ha.

Alter der Reböcke: 7-15 Jahre.

Boden: mittel tonig und reich an Skelett.

Höhe: 150–420 ü.d.M.

Ertrag: 70 to/ha.

Lese: von Ende September bis Anfang Oktober

Vinifikation: 15 Tage in Edelstahlfässern bei kontrollierter Temperatur (maximal 28° C).

Ausbau in Holz: 8 Monate, 50% der Weine in 225 l-Barriques und 50% in 50 hl-Fässern.

Verfeinerung in der Flasche: 4 Monate

Alkoholgehalt: 14 %

Gesamtsäure: 5.3 g/l

Restzucker: 0 g/l

Sensorische Merkmale:

Farbe: intensives Purpurrot.

Aroma: komplex und fein mit Noten von roter Frucht und süßem Gewürz. Sehr angenehm zu trinken.

Geschmack: gute Ausgewogenheit von Säuregehalt und Weichheit. Reife Tannine und gut akzentuierte Fruchtigkeit des Weins.

Die tertiären Aromen sind vorhanden, aber ohne Aufdringlichkeit. Fruchtig und elegant.

Flaschengrößen: 0.750 lt.

Merkmale der Lese 2018:

Nach den regnerischen Wintermonaten und mit überdurchschnittlichen Temperaturen, durchsetzt mit starken Temperatur- und Schneeabfällen, erlebte der Jahrgang 2018 einen Frühling mit häufigen Regenfällen und hoher Bodenfeuchtigkeit. Dies half der Rebe, der Hitze der Sommermonate zu widerstehen. August und September sorgten mit ihrem variablen Trend für eine gute Reifung der Trauben.

Anzahl der Sterne: vier.

