



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» 2019

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: 4 mesi, 50% in barrique da 225 l. e 50% in botti da 50 hl.

Affinamento in bottiglia: 2 mesi.

Alcool: 14.5%

Acidità: 5.3 g/l

Zuccheri: 0.5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso.

Aroma: complesso con note di frutta rossa come amarena e mirtillo rosso, note balsamiche di salvia e liquirizia, leggero tocco di vaniglia e chiodi di garofano.

Sapore: ben equilibrato e strutturato. Si percepiscono note di mandorla, peperone e erba tagliata. Sapido e persistente.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

Le condizioni meteorologiche di questa annata sono state pressoché perfette. Iniziata con un inverno poco piovoso, la stagione è proseguita con una primavera caratterizzata da temperature nella media, che hanno garantito un ottimo equilibrio vegetativo della pianta. Nei mesi estivi, le ottimali escursioni termiche giornaliere hanno favorito la perfetta maturazione delle uve e hanno fatto sì che si sviluppasse un perfetto corredo di acidità, elemento fondamentale al fine di avere un vino dall'ampio profilo organolettico.

