



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» 2020

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: 2 mesi.

Alcool: 14 %

Acidità: 5,7 g/l

Zuccheri: 0,5 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso.

Aroma: note di frutta rossa come amarena e prugna, accompagnate da spezie dolci, chiodi di garofano e pepe bianco.

Sapore: equilibrato e strutturato, si percepiscono note erbacee con richiamo agli aromi fruttati percepiti al naso. Ottima freschezza e persistenza.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

La stagione 2020 si apre con una primavera caratterizzata da pioggia e neve negli ultimi giorni di Marzo, quest'ultima accompagna anche il germogliamento della gemma, senza però danneggiarla. Maggio e giugno sono deliniate da buone temperature, che aiuteranno a garantire uno sviluppo adeguato degli acini. L'estate, invece, si presenta con temperature leggermente alte che, contrastate da gestione conforme della chioma della vite, garantiscono una maturazione ottimale delle uve nel mese di Settembre. L'andamento stagionale equilibrato ha, quindi, regalato una concordanza tra maturazione fenolica e tecnologica dei nostri grappoli.

Numero di stelle: cinque

