



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» 2021

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: 14.5 %

Acidità: 5.6 g/l

Zuccheri: 0.6 g/l

Note degustative:

Colore: rosso porpora intenso

Naso: complesso. Note di frutta come amarena, prugna e mora sono accompagnate da spezie dolci come vaniglia, chiodi di garofano e anice.

Palato: ben equilibrato e strutturato. Stesse note percepite al naso, oltre a freschezza e medio alta acidità. Il finale è persistente.

Formati: bottiglie da 0.750 lt.

Caratteristiche della vendemmia:

2021 - Dopo un inverno caratterizzato da piogge e basse temperature, la primavera è delineata dal germogliamento, messo a dura prova da una gelata nella prima decade di aprile. Le viti però si sono riprese con le temperature calde di maggio, avendo anche una differenziazione di nuovi germogli. Le alte temperature estive hanno portato alla necessità di gestire la chioma, per evitare scottature dei grappoli, e l'escursione termica tra giorno e notte ha giovato alla sanità delle uve e ha contribuito alla produzione di vini dalle qualità organolettiche molto complesse e intense.

