



FANTI

“SASSOMAGNO” SANT’ANTIMO ROSSO DOC 2019

Vitigno: 60% Sangiovese, 25% Merlot, 10% Syrah, 5% Cabernet Sauvignon

Estensione dei vigneti: 21 ettari

Età delle piante: 7-15 anni

Resa: 70 q.li/ha

Vendemmia: da fine settembre agli inizi di ottobre

Temperatura di fermentazione: 28°C

Vinificazione: 15 giorni nei tini di acciaio inox a temperatura controllata (massimo 28°C)

Maturazione in legno: 4 mesi, 50% in barriques da 225 l e 50% in botti da 50 hl

Affinamento in bottiglia: 2 mesi

Alcool: 14.5 %

Contenuto Zuccherino: 0.5 g/l

Acidità totale: 5.3 g/l

Caratteristiche organolettiche:

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.

Formato: bottiglie da ml 750



Caratteristiche della Vendemmia 2019 (a cura del Consorzio del Brunello di Montalcino)

Andamento stagionale: Inverno con temperature leggermente sopra alla media. Il germogliamento è avvenuto nei tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° nei mesi di marzo, aprile e maggio. L'andamento stagionale di questi mesi ha portato ad un rallentamento vegetativo di circa due settimane. Nei mesi di giugno e luglio non si sono registrati eventi piovosi, ad esclusione di un importante fenomeno alla fine del mese di luglio. Le temperature medie in questi due mesi si sono mantenute tra i 20 C° ed i 25 C°. Agosto non ha registrato precipitazioni; le temperature nelle medie consuete. Grazie alle riserve idriche accumulate ed alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivamente elevati, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente. Tutto ciò ha permesso una lenta ed omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Eventi piovosi durante la prima settimana di settembre hanno permesso, oltre a posticipare i tempi della raccolta, un contenimento del tenore alcolico delle uve.

Numero di stelle: cinque.