



FANTI

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2012

Vitigno: Sangiovese

Estensione dei vigneti: 10 ettari

Età delle piante: 20-30 anni

Resa: 60 q.li/ha

Vendemmia: da metà settembre alla prima settimana di ottobre

Temperatura di fermentazione: 28°C

Vinificazione: 25-30 giorni nei tini di acciaio inox a temperatura controllata (al massimo 28°)

Maturazione in legno: 28 mesi, 50% in barriques da 225 l e 50% in botti da 30 hl

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Alcool: 15%

Acidità totale: 5.5 g/l

Zuccheri: 0.9 g/l

Caratteristiche organolettiche:

Colore: Rubino intenso con maglia leggermente granata

Aroma: note di frutta rossa con profumi netti di liquirizia, spezie e pepe ben bilanciati con gli aromi primari. Intenso ed avvolgente

Sapore: la piacevole dolcezza sull'attacco è ben bilanciata dal finale fresco e persistente. I tannini sono fitti ma rotondi e ben integrati nella corposità del vino

Formati: bottiglie da 0.375 lt- 0.750 lt- 1.5 lt- 3 lt



RICONOSCIMENTI
James Sucking 94/100

Caratteristiche della Vendemmia 2012 (a cura del Consorzio del Brunello di Montalcino)

Andamento stagionale - Dopo un inverno piuttosto rigido e con fenomeni anche di abbondanti nevicate - eventi positivi che hanno favorito accumulo di acqua nelle falde - la primavera è stata relativamente calda, in linea con i normali andamenti. L'inizio del periodo vegetativo è avvenuto durante la seconda decade di aprile, in line con la media riscontrabile nel territorio. L'estate è stata molto calda e con scarse precipitazioni e ha portato in taluni casi i vigneti ai limiti dell'equilibrio per il corretto sviluppo della fase vegetativa. Le piogge di fine estate e inizio settembre hanno ristabilito l'equilibrio e creato le migliori condizioni per la fase più importante di maturazione dell'uva sangiovese. Le uve hanno raggiunto caratteristiche ottimali, sia dal punto di vista sanitario che dal punto di vista dei parametri analitici. Il mese di settembre molto buono dal punto di vista meteorologico, con un ottimo equilibrio tra piogge, che hanno dato freschezza particolarmente durante la notte, e giornate comunque soleggiate e buone per la maturazione delle uve.

Caratteristiche del prodotto - Le gradazioni alcoliche sono risultate elevate, le acidità ottimali, così come i componenti polifenolici ben estraibili e in buon equilibrio. Una annata che ha sicuramente ottime prospettive di maturazione e affinamento, che potrà riservare ottime sorprese al termine dei quattro anni previsti dal disciplinare.

Numero di stelle - Cinque.

TENUTA FANTI

Loc. Podere Palazzo, 14 - 53024 Castelnuovo dell'Abate - Montalcino (SI)

Tel. +39 0577 835795 - Fax. +39 0577 835523

info@tenutafanti.it - www.tenutafanti.it



EN ISO 9001:2008

Certificato Nr. 20 100 122007120