

Nom	Brunello di Montalcino Riserva Vigna Le Macchiarelle
Millésime	2020
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2037
Producteur	Fanti
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Pourcentage d'alcool	15,50% vol
Description	Depuis plus de quarante ans, Filippo Fanti dirige l'entreprise familiale du même nom. En 2007, sa fille Elisa lui prête main forte et apporte un souffle nouveau à l'entreprise par sa passion et son énergie. Les collines de Castelnuovo dell'Abate forment une sorte d'amphithéâtre orienté vers le sud où les raisins de la Tenuta Fanti mûrissent. En tout, 50 ha de vignobles. De 350 à 430 m au-dessus du niveau de la mer, avec une vue splendide sur la basilique romane de Sant'Antimo, on y cultive des clones sélectionnés de sangiovese (brunello), mais aussi d'autres cépages comme du merlot, du cabernet sauvignon et de la syrah. Au pied de la colline, une toute nouvelle cave à vins, où l'on produit et élève une intéressante gamme de vins avec notamment un Brunello di Montalcino ordinaire et un Brunello Riserva, un Rosso di Montalcino et un Sant'Antimo Rosso. Le Brunello di Montalcino DOCG Riserva « Vigna Le Macchiarelle » présente une couleur rouge rubis profonde avec des reflets grenats. Le bouquet est intense et complexe, avec des fruits mûrs tels que des mûres, des airelles et des cerises acides légèrement alcoolisées, complétés par des notes épicées de poivre noir. Des touches florales de géranium et des arômes de fèves de cacao ajoutent de la profondeur, tandis que des notes balsamiques et minérales viennent parfaire l'ensemble. En bouche, le vin est élégant et frais, avec une structure pleine qui reflète les arômes fruités et épicés du nez. Des tanins fins et bien intégrés assurent une structure harmonieuse. La finale est persistante et minérale.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castelnuovo dell'Abate (sud-ouest de Montalcino), différents vignobles, orientation sud-est, altitude de 300m. Sous-sol argileux.
Rendement	70 q/ha.
Vendange	Récolte manuelle, deuxième semaine d'octobre.
Vinification	Après le pressurage, la fermentation a lieu en cuves inox pendant 35 jours à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	36 mois, 50 % en fûts de chêne de 30 hl et 50 % en barriques françaises.
Analytique	Acidité totale: 5,6 g/l - sucre résiduel: 1,3 g/l
Notes des critiques	jamessuckling.com: 97 Vinous: 94 robertparker.com: 93

