

Nom	Brunello di Montalcino Vallocchio
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Fanti
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
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 Vallocchio est le résultat d'un sélection des meilleures vignes des 5 vignobles les plus anciens du domaine. Le vin a une couleur profonde. Le nez développe des arômes fruités de cerise et de prune, de confiture de myrtille et d'épices fraîches, de tabac et de liqueur. La bouche est élégante, avec des tannins souples et fins qui lui confèrent une belle structure sans le rendre astringent.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castelnuovo dell'Abate (sud-ouest de Montalcino), 4 différents vignobles sur 10 ha, orientation sud-est, altitude de 300m. Vignes entre 20-30 ans. Sous-sol argileux.
Rendement	60 q/ha
Vendange	Récolte manuelle, de la deuxième partie de septembre à mi-octobre.
Vinification	Après le pressurage, la fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 30 jours à température contrôlée (maximum 30°C).
Elevage	Maturation de 24 mois pour 50% en tonneaux de 500l et 50% en botti de 30hl.
Analytique	Acidité totale: 5,6 g/l - sucre résiduel: 1,1 g/l
Notes des critiques	robertparker.com: 93 jamessuckling.com: 93 Eric Guido, Vinous: 91

