

# LICATA

FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Brunello Di Montalcino Vallocchio
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusqu'à fin 2034
<b>Producteur</b>	Fanti
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Cépages</b>	100% sangiovese grosso
<b>Description</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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 rubie profonde. Le nez développe des arômes chauds de cerise, de prune et de confiture de myrtille.</p>
<b>Servir sur</b>	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieillis
<b>Origine</b>	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.
<b>Rendement</b>	60 quintaux/ha.
<b>Vendange</b>	Récolte manuelle, de la deuxième partie de septembre à mi-octobre.
<b>Vinification</b>	Après le pressurage, la fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 30 jours à température contrôlée (maximum 30°C).
<b>Elevage</b>	Maturation de 24 mois pour 50% en tonneaux de 500l et 50% en botti de 30hl.
<b>Analytique</b>	Acidité totale: 5,6 g/l - sucre résiduel: 1,1 g/l
<b>Production</b>	8.000 bouteilles
<b>Notes des critiques</b>	Gardini Notes: 95 robertparker.com: 95 jamesuckling.com: 94 Eric Guido, Vinous: 93 Decanter: 92



**BRUNELLO  
DI MONTALCINO**

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

*Vallocchio*



nv LICATA sa · Duifhuisweg 12, 3590 Diepenbeek · +32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 Vr 9u00 - 17u00 Za 9h00 - 12h30 (sauf en juillet et en août)