

Nom	Brunello di Montalcino Vallocchio
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
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
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 Vallocchio est le résultat d'une sélection des meilleures vignes des 5 vignobles les plus anciens du domaine. Ce vin a une couleur rouge rubis intense et des arômes fruités intenses de fruits noirs, tels que des prunes noires, des cerises noires et des mûres, enrichis de touches d'épices et de poivre noir. En bouche, le vin est riche, plein et très persistant. Les tanins, présents mais non dominants, soutiennent la structure du vin.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard...), gibier, fromages puissants ou vieilliss
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	70 quintaux/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	36 mois, 60 % en botti de 30 hl et 40 % en fûts de chêne de 500 l.
Analytique	Acidité totale: 5,3 g/l - sucre résiduel: 1 g/l
Notes des critiques	robertparker.com: 94 jamesuckling.com: 94 Vinous: 94

