

LICATA

FICHE D'ARTICLE

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2032
Producteur	Fanti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, 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
Description	<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>Ce Brunello di Montalcino entrée de gamme de Fanti a une couleur profonde. Beaux arômes de roses, de framboises, de balsamic, légèrement épicé avec une belle minéralité. Bouche pleine avec des tannins souples et une belle acidité. Finale riche et longue.</p>
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	60 q/ha
Vendange	Récolte manuelle, fin septembre - début octobre
Vinification	Après le pressurage, la fermentation a lieu en cuves inox pendant 25-30 jours à température contrôlée.
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	50% du vin mûrit 24 mois en barriques (50% neuves) et l'autre 50% mûrit 24 mois en grands foudres.
Analytique	Alc: 14,5% vol - acidité totale: 5,3 g/l - sucre résiduel: 0,7 g/l
Production	17.000 bouteilles
Notes des critiques	robertparker.com: 92 jamesuckling.com: 92 Eric Guido, Vinous: 90



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)