

Nom	Brunello Di Montalcino
Millésime	2021
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2036
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
Pourcentage d'alcool	15,00% 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 de Fanti présente une couleur rouge rubis brillante avec des nuances de grenat. Le bouquet est intense, avec des arômes de cerises acides, de cassis et de grenade, enrichis de délicates notes épicées et balsamiques. En bouche, il est plein et chaud, offrant un bel équilibre entre des saveurs fruitées et épicées de fève de cacao et de poudre de café. Les tanins sont jeunes mais parfaitement intégrés, offrant une expérience gustative raffinée et équilibrée.
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, mi-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	36 mois, 60 % dans de grands fûts de chêne de 30 hl et 40 % dans des tonneaux de chêne de 500 l.
Analytique	Acidité totale: 5,2 g/l - sucre résiduel: 1,4 g/l
Notes des critiques	jamesuckling.com: 94 robertparker.com: 93 Vinous: 93



**BRUNELLO
DI MONTALCINO**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

