

# FICHE D'ARTICLE

<b>Nom</b>	Rosso Sant'Antimo Sassomagno
<b>Millésime</b>	2019
<b>Potentiel de garde</b>	Jusque fin 2025
<b>Producteur</b>	Fanti
<b>Style de vin</b>	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, tanins souples, acidité marquée
<b>Appellation</b>	DOC Sant'Antimo
<b>Cépages</b>	5% cabernet sauvignon, 25% merlot, 60% sangiovese grosso, 10% syrah
<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 Sassomagno a une couleur impénétrable. Nez souple et fruité, de texture vive et une finale pleine de baies sauvages. Des tannins légers et une acidité vive veillent à ce que vous découvriez une nouvelle facette de ce vin à chacun fois que vous le dégustez.</p>
<b>Servir sur</b>	plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
<b>Origine</b>	Castelnuovo dell'Abate (sud-ouest de Montalcino), différents vignobles (21 ha) entre 7 et 15 ans, orientations différentes, altitude de 150 à 300m. Sous-sol argileux.
<b>Rendement</b>	70 q/ha
<b>Vendange</b>	Récolte manuelle, fin septembre - début octobre
<b>Vinification</b>	Vinification classique en cuves inox (maximum 28°C)
<b>Fermeture de bouteille</b>	diam
<b>Elevage</b>	4 mois pour 50% en barriques de 3 hl et 50% en foudres de 50hl
<b>Analytique</b>	Alc: 14,5% vol - acidité totale: 5,3 g/l - sucre résiduel: 0,5 g/l
<b>Production</b>	30.000 bouteilles

