

Naam	Brunello di Montalcino Riserva Vigna Le Macchiarelle
Jaartal	2020
Bewaarpotentieel	Tot eind 2040
Producent	Fanti
Wijnstijl	vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	15,50% vol
Omschrijving	Al meer dan veertig jaar staat Filippo Fanti aan het roer van het gelijknamige familiebedrijf. Sinds 2007 krijgt hij de hulp van zijn dochter Elisa, die met haar passie en energieke gedrevenheid een moderne wind door de firma laat waaien. De zuidgerichte heuvels van Castelnuovo dell'Abate vormen het amfitheater waarin de druiven van Tenuta Fanti gedijen. In totaal staan er 50 hectare wijngaard aangeplant. Op een hoogte tussen 350 en 430 meter boven de zeespiegel en met zicht op de prachtige Romaanse basiliek van Sant'Antimo werden geselecteerde klonen van sangiovese (brunello) herplant. Andere druivenrassen die de weg naar de wijngaarden hebben gevonden zijn merlot, cabernet sauvignon en syrah. Onderaan de heuvel prijkt de gloednieuwe wijnkelder voor zowel de productie als het rijpen van het interessante gamma wijnen zoals de gewone Brunello di Montalcino en de Brunello Riserva, de Rosso di Montalcino en de Sant'Antimo Rosso. De Brunello di Montalcino DOCG Riserva «Vigna Le Macchiarelle» heeft een diepe robijnrode kleur met granaataccenten. Het bouquet is intens en complex, met rijp fruit zoals bramen, veenbessen en licht alcoholische zure kersen, aangevuld met kruidige tonen van zwarte peper. Florale hints van geranium en cacaobonen geven extra diepgang, terwijl balsamische en minerale tonen het geheel afronden. In de mond is de wijn elegant en fris, met een volle body die de fruit- en specerijtonen van de neus weerspiegelt. Fijne, goed geïntegreerde tannines zorgen voor een harmonieuze structuur. De afdronk is persistent en mineraal.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Zuidelijk Montalcino te Castelnuovo dell'Abate. De wijngaarden liggen op een hoogte van 300m en hebben een zuidoostelijke expositie. De ondergrond is kleihoudend.
Opbrengst	70 q/ha.
Oogst	Handgeplukt, tweede week van oktober.
Vinificatie	Na de persing volgt een fermentatie in inox tanks gedurende 35 dagen onder gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	36 maanden, 50% in eiken vaten van 30 hl en 50% in Franse barriques.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,6 g/l - restsuikers: 1,3 g/l
Recensentscores	jamesuckling.com: 97 Vinous: 94 robertparker.com: 93

