

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Brunello di Montalcino Vallocchio
<b>Jaartal</b>	2015
<b>Producent</b>	Fanti
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOCG Brunello di Montalcino
<b>Druivensoorten</b>	100% sangiovese grosso
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>De Brunello di Montalcino Vallocchio heeft een diepe kleur. In de neus ontwikkelen zich fruitige aroma's van kersen en pruimen, bosbessenconfituur, verse kruiden, tabak en likeur. Elegante smaak met soepele en rafijne tannines. Mooi gestructureerd zonder al te strak te worden.</p>
<b>Serveren bij</b>	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, krachtige of belegen kaas
<b>Oorsprong</b>	Zuidelijk Montalcino te Castelnuovo dell'Abate. De wijngaarden liggen op een hoogte van 300m en hebben een Zuidoostelijke expositie. De ondergrond is kleihoudend.
<b>Opbrengst</b>	-
<b>Oogst</b>	begin oktober
<b>Vinificatie</b>	Na de persing volgt een fermentatie in inox gedurende 25-30 dagen onder gecontroleerde temperatuur. Hierna volgt de malolactische fermentatie. 50% van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in barriques waarvan de helft nieuw en de helft reeds gebruikt zijn. Nadien rijpt de wijn nogmaals 12 maanden in grote houten fusten. Ten slotte volgt er nog een flesrijping van 6 maanden.
<b>Opvoeding</b>	50% van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in barriques waarvan de helft nieuw en de helft reeds gebruikt zijn. Nadien rijpt de wijn nogmaals 12 maanden in grote houten fusten.
<b>Analytisch</b>	Alc: 15% vol - Ac. 5,47g/l - Sucre : 3,00g/l
<b>Productie</b>	8.000 flessen 0,75
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2030
<b>Recensentscores</b>	Bruce Sanderson, Wine Spectator: 92 Ian D'Agata, Vinous: 90 Eric Guido, Vinous: 93 Robert Parker: 94 James Suckling: 97

