

Naam	Brunello di Montalcino Vallocchio
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Fanti
Wijnstijl	medium-vol, krachtig, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, redelijk wat hout in de smaak, fijne mineraliteit, delicate tannines, prominente zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso

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 Vallocchio heeft een diepe kleur. In de neus ontwikkelen zich fruitige aroma's van kersen en pruimen, bospessenconfituur, verse kruiden, tabak en likeur. Elegante smaak met soepele en ragfijne tannines. Mooi gestructureerd zonder al te strak te worden.

Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, pluimwild, pelswild, 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	60 q/ha
Oogst	Handgeplukt van het tweede deel van september tot midden oktober.
Vinificatie	Na de persing volgt een fermentatie in inox gedurende 30 dagen onder gecontroleerde temperatuur (maximum 30°C). Hierna volgt de malolactische fermentatie.
Opvoeding	24 maanden, 50% in tonnen van 500l en 50% in botti van 30hl.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,6 g/l - restdsuikers: 1,1 g/l
Recensentscores	robertparker.com: 93 jamesuckling.com: 93 Eric Guido, Vinous: 91

