

Naam	Brunello Di Montalcino Vallocchio
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
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 amfiteater 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 is het resultaat van een selectie van de beste druiven uit de 5 oudste wijngaarden van het domein. Hij heeft een diepe robijnrode kleur en in de neus ontwikkelen zich diep fruitige aroma's van kersen, pruimen en bosbessen.

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

Productie

8.000 flessen

Recensentscores

Gardini Notes: 95
robertparker.com: 95
jamesuckling.com: 94
Eric Guido, Vinous: 93
Decanter: 92

