

Naam	Brunello Di Montalcino
Jaartal	2019
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Fanti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, evenwichtige houttoets, fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcoholpercentage	14,50% 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 instapversie van Fanti's Brunello di Montalcino heeft een diepe en geconcentreerde kleur. In de neus mooie aroma's van rozen, framboos, balsamico en kruidigheid. Volle smaak met een mooie aciditeit en soepele, sappige tannines. Zeer rijke en lange afdronk.
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 ligging. De ondergrond is kleihoudend.
Opbrengst	60 q/ha.
Oogst	Handgeplukt, eind september - begin oktober.
Vinificatie	Na de persing volgt een fermentatie in inox tanks gedurende 25-30 dagen onder gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	50% van de wijn rijpt gedurende 24 maanden in barriques waarvan de helft nieuw en de helft reeds gebruikt zijn. De andere 50% rijpt in grote eiken vaten.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,3 g/l - restsuikers: 0,7 g/l
Productie	45.000 flessen
Recensentscores	Monica Larner, robertparker.com: 94 Gardini Notes: 94 jamessuckling.com: 93



**BRUNELLO
DI MONTALCINO**
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

