

Naam	Brunello Di Montalcino
Jaartal	2021
Bewaarpotentieel	Tot eind 2036
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	15,00% 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 van Fanti heeft een heldere robijnrode kleur met granaataccenten. Het bouquet is intens, met aroma's van zure kersen, cassis en granaatappel, aangevuld met delicate kruidige en balsamische tonen. In de mond is hij vol en warm, met een mooi evenwicht tussen fruitige en kruidige smaken van cacaobes en koffiepoeder. De tannines zijn jong, maar perfect geïntegreerd, wat zorgt voor een verfijnde en evenwichtige smaakervaring.
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	70 q/ha.
Oogst	Handgeplukt, midden september - begin oktober.
Vinificatie	Na de persing volgt een fermentatie in inox tanks gedurende 25-30 dagen onder gecontroleerde temperatuur.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	36 maanden, 60% in grote eiken vaten van 30 hl en 40% in eiken tonnen van 500l.
Analytisch	Totale aciditeit: 5,2 g/l - restsuikers: 1,4 g/l
Recensentscores	jamesuckling.com: 94 robertparker.com: 93 Vinous: 93



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

