

Naam Rosso Di Montalcino

Jaartal 2024

Bewaarpotentieel Tot eind 2032

Producent Fanti

Wijnstijl medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, subtiele houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren

Appellatie DOC Rosso di Montalcino

Druivensoorten 100% sangiovese grosso

Alcoholpercentage 13,00% 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 Rosso di Montalcino heeft een diepe kleur met een purpere rand. Intens boeket van rijpe bessen en een minerale toets. De smaak is sappig met lichte fruitanines. De afdronk is fruitig en fris.

Serveren bij deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus

Oorsprong Castelnuovo dell'Abate (zuidwest Montalcino), verschillende wijngaarden met zuidwestelijke ligging op een hoogte tussen 150 en 300m hoogte, kleiachtige ondergrond.

Oogst Eind september.

Vinificatie Klassieke vinificatie in inox tanks.

Flesafsluiting diam

Opvoeding 12 maanden in barriques van de tweede passage en in grote houten fusten.

