

# ARTIKELFICHE

<b>Naam</b>	Rosso Sant'Antimo Sassomagno
<b>Jaartal</b>	2019
<b>Bewaarpotentieel</b>	Tot eind 2025
<b>Producent</b>	Fanti
<b>Wijnstijl</b>	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, soepele tannines, prominente zuren
<b>Appellatie</b>	DOC Sant'Antimo
<b>Druivensoorten</b>	5% cabernet sauvignon, 25% merlot, 60% sangiovese grosso, 10% syrah
<b>Omschrijving</b>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>De Sassomagno heeft een ondoordringbare kleur. Speels fruitig van neus, pittig van textuur en een volle mand wilde bessen in de afdronk. Slanke tannines en pittige zuren zorgen ervoor dat je iets anders tegenkomt telkens als je hem drinkt.</p>
<b>Serveren bij</b>	vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
<b>Oorsprong</b>	Castelnuovo dell'Abate ( zuidwest Montalcino), verschillende wijngaarden met verschillende exposities op een hoogte tussen 150 en 300m hoogte, kleiachtige ondergrond.
<b>Opbrengst</b>	70 q/ha
<b>Oogst</b>	Handgeplukt, eind september- begin oktober
<b>Vinificatie</b>	Klassieke vinificatie in inox tanks (maximum 28°C)
<b>Flesafsluiting</b>	diam
<b>Opvoeding</b>	4 maanden voor 50% in barriques (3hl) en 50% in grote eiken vaten (50 hl)
<b>Analytisch</b>	Alc: 14,5% vol - totale aciditeit: 5,3 g/l - restdsuikers: 0,5 g/l
<b>Productie</b>	30.000 flessen

