

Naam	Rosso Sant'Antimo Sassomagno
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2030
Producent	Fanti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Sant'Antimo
Druivensoorten	5% cabernet sauvignon, 25% merlot, 60% sangiovese grosso, 10% syrah
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 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.
Serveren bij	vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaas, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Castelnuovo dell'Abate (zuidwest Montalcino), verschillende wijngaarden met verschillende exposities op een hoogte tussen 150 en 300m hoogte, kleiachtige ondergrond.
Opbrengst	70 q/ha
Oogst	Handgeplukt, eind september - begin oktober
Vinificatie	Klassieke vinificatie in inox tanks (maximum 28°C)
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	8 maanden voor 50% in barriques van 3hl en 50% in grote eiken vaten van 50hl
Analytisch	Totale aciditeit: 5,7 g/l - restdsuikers: 0,5 g/l
Productie	30.000 flessen

