LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Riserva Vigna Le Macchiarelle
Millésime	2012
Potentiel de garde	Jusque fin 2030
Producteur	Fanti
Style de vin	rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOCG Brunello di Montalcino
Cépages	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,50% vol
Description	Depuis plus de quarante ans, Filippo Fanti dirige l'entreprise familiale du même nom. En 2007, sa fille Elisa lui prête main forte et apporte un souffle nouveau à l'entreprise par sa passion et son énergie. Les collines de Castelnuovo dell'Abate forment une sorte d'amphithéâtre orienté vers le sud où les raisins de la Tenuta Fanti mûrissent. En tout, 50 ha de vignobles. De 350 à 430 m au-dessus du niveau de la mer, avec une vue splendide sur la basilique romane de Sant'Antimo, on y cultive des clones sélectionnés de sangiovese (brunello), mais aussi d'autres cépages comme du merlot, du cabernet sauvignon et de la syrah. Au pied de la colline, une toute nouvelle cave à vins, où l'on produit et élève une intéressante gamme de vins avec notamment un Brunello di Montalcino ordinaire et un Brunello Riserva, un Rosso di Montalcino et un Sant'Antimo Rosso. Le Brunello Riserva a une couleur rouge grenat d'intensité moyenne et un nez aux arômes fruités et herbacés. La bouche est élégante et persistente et est une invitation au verre suivant.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castelnuovo dell'Abate (sud-ouest de Montalcino), différents vignobles, orientation sud-est, altitude de 300m. Soul-sol argileux.
Rendement	-
Vendange	Début octobre
Vinification	Après le pressurage, la fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 25-30 jours à température contrôlée. Ensuite a lieu la fermentation malolactique. 50% du vin mûrit 24 mois en barriques (50% neuves) et puis encore 12 mois en grands foudres. Il repose enfin 6 mois en bouteille avant d'être commercialisé.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	50% du vin mûrit 24 mois en barriques (50% neuves) et puis encore 12 mois en grands foudres.
Analytique	Alc: 14,50 % vol
Production	1.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 93 James Suckling, JamesSuckling.com: 93 Robert Parker: 90