LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Brunello di Montalcino Riserva Vigna Le Macchiarelle |
| **Millésime** | 2012 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2034 |
| **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.<br><br>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.<br><br>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.<br><br>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 synthétique |
| **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 |