LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino Vallocchio
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2028
Producteur	Fanti
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, très épicé, bouche clairement boisée, belle minéralité, tanins délicats, acidité marquée
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 di Montalcino Vallocchio a une couleur profonde. Le nez développe des arômes fruités de cerise et de prune, de confiture de myrtille et d'épices fraîches, de tabac et de liqueur. La bouche est élégante, avec des tannins souples et fins qui lui confèrent une belle structure sans le rendre astringeant.
Servir sur	viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce, agneau, volaille sauvage (canard…), gibier, fromages puissants ou vieillis
Origine	Castelnuovo dell'Abate (sud-ouest de Montalcino), 4 différents vignobles sur 10 ha, orientation sud-est, altitude de 300m. Vignes entre 20-30 ans. Soul-sol argileux.
Rendement	60 quintaux/ha
Vendange	fin septembre à mi-octobre
Vinification	Après le pressurage, la fermentation alcoolique a lieu en cuves inox pendant 25-30 jours à température contrôlée. Maturation de 30 mois pour 50% en tonneaux de 500l et 50% en botti de 30hl. Le vin repose ensuite 12 mois en bouteille.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Maturation de 30 mois pour 50% en tonneaux de 500l et 50% en botti de 30hl.
Analytique	Alc: 15% vol - Ac. 5,47g/l - Sucres : 3,00g/l
Production	8.000 bouteilles 0,75
Recensentscores	Robert Parker: 92 Ian D'Agata, Vinous: 92 James Suckling, JamesSuckling.com: 91 Gambero Rosso: 3

+32 (0)11 22 20 37 · info@licata.be · www.licata.be · info@licata.be · **www.licata.be**

Heures d'ouverture de notre magasin

Lun - ven: 09h00 - 12h30 & 13h30 - 17h00 **Vr** 9u00 - 17u00 **Za** 9u00 - 12u30