LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Brunello di Montalcino
Millésime	2013
Potentiel de garde	Jusque fin 2031
Producteur	Fanti
Style de vin	rond, moyennement intense , sec, beau fruité, très épicé, notes boisées en équilibre, belle minéralité, tanins délicats, 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 di Montalcino a une couleur profonde. Beaux arômes de roses, de framboises, d'épices, avec une belle minéralité. Bouche pleine et tannins souples. Finale très riche et très longue.
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 12 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	diam
Elevage	50% du vin mûrit 12 mois en barriques (50% neuves) et puis encore 12 mois en grands foudres.
Analytique	Alc: 14,5% vol
Production	17.000 bouteilles 0,75