LICATA

FICHE DE VIN

| | |
|---|---|
| **Nom** | Rosso di Montalcino |
| **Millésime** | 2016 |
| **Potentiel de garde** | Jusque fin 2024 |
| **Producteur** | Fanti |
| **Style de vin** | moyennement  rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées subtiles, belle minéralité, tanins souples, acidité bien intégrée |
| **Appellation** | DOP Rosso di Montalcino |
| **Cépages** | 100% sangiovese grosso |
| **Alcohol percentage** | 14,00% 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 rosso di Montalcino a une couleur profonde à la couronne pourpre. Bouquet intense de baies mûres, notes minérales. La bouche est juteuse avec de légers tannins de fruit. La finale est fruitée et fraîche. |
| **Servir sur** | pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille sans sauce, volaille avec de la sauce, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce |
| **Origine** | Castelnuovo dell'Abate (sod-ouest de Montalcino), différents vignobles, orientation sud-ouest, altitude de 150 à 300m. Soul-sol argileux. |
| **Rendement** | - |
| **Vendange** | Fin septembre |
| **Vinification** | Vinification classique en cuves inox. Maturation en barriques de 2ème passage et en grands foudres pendant 12 mois. Le vin repose encore 3 mois en bouteille. |
| **Fermeture de bouteille** | bouchon en liège |
| **Elevage** | 12 mois en barriques de 2ème passage et en grands foudres. |
| **Analytique** | Alc. 13,5% vol. |
| **Production** | 40.000 bouteilles 0,75 |
| **Recensentscores** | JamesSuckling.com: 90 |