LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Rosso di Montalcino
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2025
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	99,99% 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 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 synthétique
Elevage	12 mois en barriques de 2ème passage et en grands foudres.
Analytique	Alc. 13,5% vol.
Production	40.000 bouteilles 0,75