LICATA

FICHE DE VIN

Nom	Sassomagno
Millésime	2017
Potentiel de garde	Jusque fin 2023
Producteur	Fanti
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense , sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées subtiles, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOP Sant'Antimo
Cépages	5% cabernet sauvignon, 25% merlot, 60% sangiovese grosso, 10% syrah
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 Sassomagno a une couleur impénétrable. Nez souple et fruité, de texture vive et une finale pleine de baies sauvages. Des tannins légers et une acidité vive veillent à ce que vous découvriez une nouvelle facette de ce vin à chacun fois que vous le dégustez.
Servir sur	plats végétariens, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, barbecue, viande rouge sans sauce et grillade, viande rouge avec de la sauce
Origine	Castelnuovo dell'Abate (sod-ouest de Montalcino), différents vignobles (21 ha) entre 7 et 15 ans, orientations différentes, altitude de 150 à 300m. Soul-sol argileux.
Rendement	70 qt/ha
Vendange	début septembre pour le merlot, fin septembre pour le sangiovese
Vinification	Vinification classique en cuves inox. Maturation de 8 mois pour 50% en barriques de 3 hl et 50% en foudres de 50hl. 4 mois de bouteille avant commercialisation
Fermeture de bouteille	bouchon synthétique
Elevage	8 mois pour 50% en barriques de 3 hl et 50% en foudres de 50hl
Analytique	Alc: 14,50 % Vol. - 3,5 g/l sucre - 5,29 g/l acidité
Production	30.000 bouteilles 0,75