LICATA
WIJNFICHE

Naam	Brunello di Montalcino
Jaartal	2014
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Fanti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, lekker fruitig, redelijk kruidig, mooi evenwichtige houttoets, een fijne mineraliteit, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOCG Brunello di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	99,99% vol
Omschrijving	Al meer dan veertig jaar staat Filippo Fanti aan het roer van het gelijknamige familiebedrijf. Sinds 2007 krijgt hij de hulp van zijn dochter Elisa, die met haar passie en energieke gedrevenheid een moderne wind door de firma laat waaien. De zuidgerichte heuvels van Castelnuovo dell'Abate vormen het amfitheater waarin de druiven van Tenuta Fanti gedijen. In totaal staan er 50 hectare wijngaard aangeplant. Op een hoogte tussen 350 en 430 meter boven de zeespiegel en met zicht op de prachtige Romaanse basiliek van Sant'Antimo werden geselecteerde klonen van sangiovese (brunello) herplant. Andere druivenrassen die de weg naar de wijngaarden hebben gevonden zijn merlot, cabernet sauvignon en syrah. Onderaan de heuvel prijkt de gloednieuwe wijnkelder voor zowel de productie als het rijpen van het interessante gamma wijnen zoals de gewone Brunello di Montalcino en de Brunello Riserva, de Rosso di Montalcino en de Sant'Antimo Rosso. De Brunello di Montalcino heeft een diepe kleur. Mooie aroma's van rozen, framboos, mineraliteit en kruidigheid. Volle smaak met soepele tannines. Zeer rijke en een lange afdronk.
Serveren bij	rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus, lams- en schapenvlees, krachtige of belegen kaas
Oorsprong	Zuidelijk Montalcino te Castelnuovo dell'Abate. De wiijngaarden liggen op een hoogte van 300m en hebben een Zuidoostelijke ligging. De ondergrond is kleihoudend.
Opbrengst	-
Oogst	begin oktober
Vinificatie	Na de persing volgt een fermentatie in inox tanks gedurende 25-30 dagen onder gecontroleerde temperatuur. Hierna volgt de malolactische fermentatie. 50% van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in barriques waarvan de helft nieuw en de helft reeds gebruikt zijn. Nadien rijpt de wijn nogmaals 12 maanden in grote houten fusten. Ten slotte volgt er nog een flesrijping van 6 maanden.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	50% van de wijn rijpt gedurende 12 maanden in barriques waarvan de helft nieuw en de helft reeds gebruikt zijn. Nadien rijpt de wijn nogmaals 12 maanden in grote houten fusten.
Analytisch	Alc: 14,5% vol
Productie	45.000 flessen 0,75