LICATA
WIJNFICHE

Naam	Rosso di Montalcino
Jaartal	2016
Bewaarpotentieel	Tot eind 2024
Producent	Fanti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, redelijk kruidig, prachtige subtiele houttoets, een fijne mineraliteit, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Rosso di Montalcino
Druivensoorten	100% sangiovese grosso
Alcohol percentage	14,00% 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 Rosso di Montalcino heeft een diepe kleur met een purpere rand. Intens boeket van rijpe bessen en een minerale toets. De smaak is sappig met lichte fruittanines. De afdronk is fruitig en fris.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte zonder saus, gevogelte met saus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus
Oorsprong	Castelnuovo dell'Abate (zuidwest Montalcino), verschillende wijngaarden met zuidwestelijke ligging op een hoogte tussen 150 en 300m hoogte, kleiachtige ondergrond
Opbrengst	-
Oogst	eind september
Vinificatie	klassieke vinificatie in inox tanks, rijping in barriques van de tweede passage en grote houten fusten gedurende 12 maanden, 3 maanden flesrijping
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	in barriques van de tweede passage en grote houten fusten gedurende 12 maanden
Productie	40.000 flessen 0,75
Recensentscores	JamesSuckling.com: 90