LICATA
WIJNFICHE

Naam	Sassomagno
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Fanti
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Sant'Antimo
Druivensoorten	5% cabernet sauvignon, 25% merlot, 60% sangiovese grosso, 10% syrah
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 Sassomagno heeft een ondoordringbare kleur. Speels fruitig van neus, pittig van textuur en een volle mand wilde bessen in de afdronk. Slanke tannines en pittige zuren zorgen ervoor dat je iets anders tegenkomt telkens als je hem drinkt.
Serveren bij	vegetarische schotels, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, barbecue, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus, rood vlees met saus
Oorsprong	Castelnuovo dell'Abate (zuidwest Montalcino), verschillende wijngaarden met verschillende exposities op een hoogte tussen 150 en 300m hoogte, kleiachtige ondergrond
Opbrengst	-
Oogst	begin september voor merlot, eind september voor de sangiovese
Vinificatie	klassieke vinificatie in inox tanks, rijping in grote houten fusten gedurende 12 maanden, 3 maanden flesrijping
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	12 maanden in grote Franse fusten
Analytisch	Alc: 14,50 % Vol.
Productie	30.000 flessen 0,75