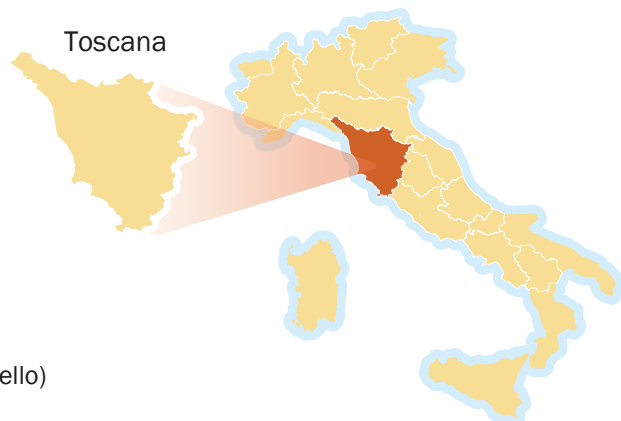


FANTI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



REGIÓN

Montalcino, Toscana, Italia

UVAS

100% Sangiovese Grosso (Brunello)

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

15 %

VINIFICACIÓN

Fermentación en tanques de acero inoxidable. Añejamiento en barrica durante 28 meses, 50% en barrica de 3 hl. y 50% en barrica de 30 hl. Afinamiento en botella durante 12 meses.

CARACTERÍSTICAS

Vino color rojo granate muy intenso. Aroma amplio, elegante, delicado y persistente, con notas minerales y a tierra, integrado con el sabor afrutado y un sabor picante dulce. En boca es dulce. Peso tánico, pero dulce y sedoso. Taninos muy bien equilibrados con la dulzura del vino. Llenos de sabores frutales y de gran cuerpo.

MARIDAJE

Estofados, caza, osobuco y quesos añejos.

TEMPERATURA DE DEGUSTACIÓN

Servir de 18 a 19 grados.

Tiempo máximo de guarda sugerido de 10 a 12 años.

PUNTAJE

2010 94 pts, James Suckling
94 pts. Wine Spectator
90 pts. Wine Enthusiast
92 pts. Wine Advocate
2009 91 pts. James Suckling
92 pts. Wine Advocate
90 pts. Wine Spectator
2008 91 pts. Wine Enthusiast
92 pts. Wine Spectator