

## Degustiamo un sorso **Fanti Sanfilippo – DOC Rosso di Montalcino - 2005**

La Tenuta San Filippo appartiene alla famiglia Fanti dai primi dell'Ottocento. Si estende su circa 300 ettari; di cui 52 a vigneto specializzato, 110 a oliveto, con oltre 8.500 piante di ulivo, 80 ettari a seminativo e 70 a bosco.

La parte viticola si sviluppa nell'anfiteatro di colline perfettamente esposto a sud di Castelnuovo dell'Abate, in altitudine fra 350-430 mt. s.l.m., una parte proprio vicino alla stupenda basilica Romanica di Sant'Antimo e gli altri vigneti nella parte di colline che digrada da Castelnuovo dell'Abate verso l'Orcia.

Il terreno è ricco di scheletro con formazione stratificata di "galestro" (marne).

Il clima è estremamente particolare e favorevole per vini di corpo e nello stesso tempo di eleganza, per la forte solarità durante il giorno, grazie alla conformazione delle colline dove sono situati i vigneti, ed un buono sbalzo termico nella notte per i venti freschi provenienti dal vicino Monte Amiata.

Nel 2004 è iniziata la costruzione di una nuova, spaziosa e razionale cantina di vinificazione, maturazione ed affinamento, proprio per gestire al meglio le selezionate uve prodotte con cura estrema nei vigneti di proprietà per offrire al mercato vini di alto livello qualitativo e di vera caratterizzazione, nel pieno rispetto del terreno e del clima dove sono ubicati i vigneti.

Una cantina concepita affinché le uve vengano "lavorate" per caduta, evitando inutili pompaggi, che va a sostituire quella sotto l'abitazione ormai diventata troppo stretta nella trasformazione aziendale, per la volontà di curare la qualità in tutti i minimi particolari.

**ZONA DI PRODUZIONE** Montalcino (SI)

**ALTITUDINE** Tra 150 e 300 m s.l.m.

**ESPOSIZIONE** Sud-Ovest

**GIACITURA** Collinare

**VITIGNI** Sangiovese

**COMPOSIZIONE DEL TERRENO** Scisto argilloso

**VENDEMMIA** Dalla metà alla fine di settembre

**VINIFICAZIONE** In tanks di acciaio

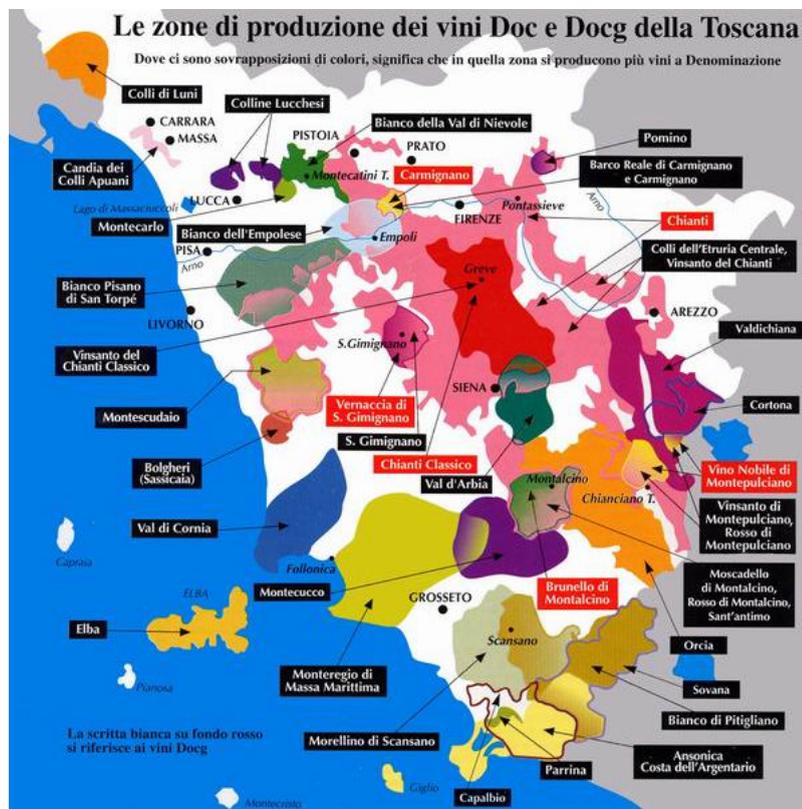
**ELEVAZIONE** In barriques di 1° e 2° vino ed in botti grandi di rovere francese per 12 mesi

**AFFINAMENTO** In bottiglia per almeno 3 mesi

**TENORE ALCOLICO** 13,5 %

**MODALITA' DI SERVIZIO** servire a 18° - 19° C.

**GASTRONOMIA** Si accompagna ai primi piatti in genere, a tutte le carni



**Sommelier Express**

**Caratteristiche organolettiche**

**Colore**

Limpido, Rosso Rubino carico, Consistente

**Profumi**

Intenso, Complesso, Fine, Speziato, Cannella, Rovere

**Gusto**

Secco, Caldo, Morbido, Poco Fresco, Tannico, Poco sapido, Robusto, Equilibrato  
Intenso Persistente, Fine

**Temperatura di servizio**

18°

**Abbinamento gastronomico**

Porchetta di Ariccia Calda



[www.fantisafilippo.com](http://www.fantisafilippo.com)

Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA

Tel. +390648907495 – [aitrescalini@colosseo.org](mailto:aitrescalini@colosseo.org)

[www.sommelierexpress.org](http://www.sommelierexpress.org)