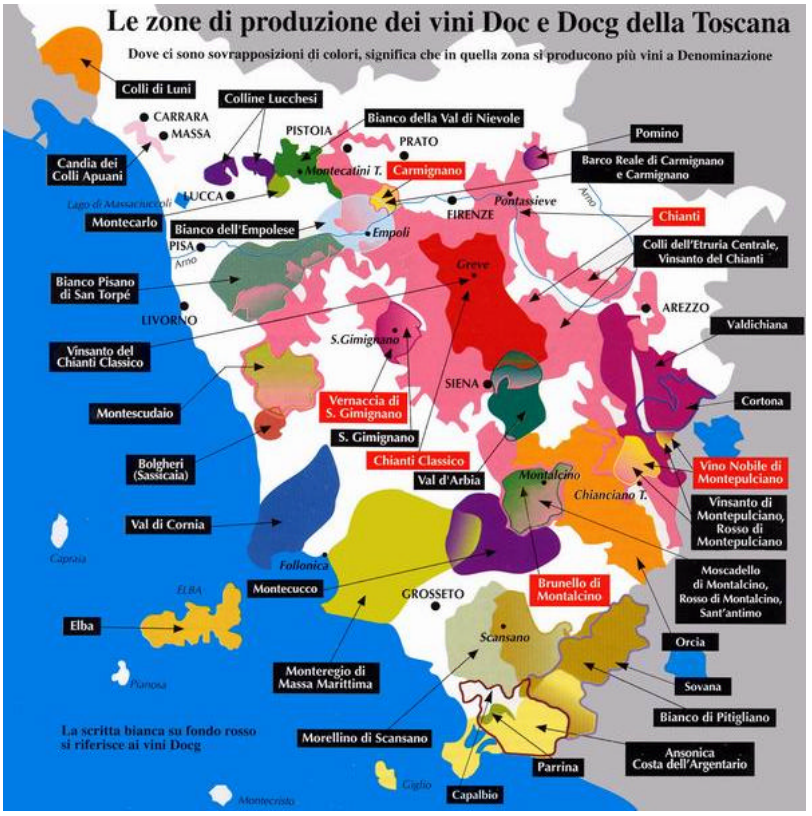
Ai Tre Scalini
In collaborazione con
Sommelier Express

presenta

Degustiamo un sorso
Fanti Sanfilippo – DOCG Brunello di Montalcino - 2003

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 affinchè 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 da 150 a 300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE Sud-Ovest
GIACITURA Collinare
VITIGNI Sangiovese
COMPOSIZIONE DEL TERRENO Scisto argilloso
VENDEMMIA Fine settembre - prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE In tanks di acciaio
ELEVAZIONE In barriques da hl 2,25 per 12 mesi ed in botti grandi di rovere francese per altri 12 mesi.
AFFINAMENTO In bottiglia per almeno 6 mesi
TENORE ALCOLICO 14,5 %
MODALITA' DI SERVIZIO servire a 18°- 19° C.
GASTRONOMIA Si accompagna a tutte le carni in genere ed ai formaggi

Sommellier Express
Caratteristiche organolettiche

Colore
Limpido, Rosso Rubino carico con riflessi Granati, Consistente
Profumi
Intenso, Complesso, Fine, Minerale, Speziato, Chiodi di Garofano, 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.fantisanfilippo.com
Ai Tre Scalini – Via Panisperna 251 – Rione MONTI - 00184 ROMA
Tel. +390648907495 – aitrescalini@colosseo.org
www.sommelierexpress.org