



FANTI

Brunello di Montalcino 2018

76,25\$

* Prix de détail suggéré

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	11191885
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	66.34\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata e garantita (DOCG)
	Région	Toscane
	Appellation	Brunello di Montalcino
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Sangiovese 100 %
	Pourcentage d'alcool	14.5%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	0.5
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne et bouteille
	Durée de vieillissement	42 mois
	Acidité totale	5.4 g/l

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le domaine Fanti jouit maintenant d'une excellente réputation dans le Brunello di Montalcino. Le propriétaire, Filippo Fanti (qui est également président du Consortium du Brunello di Montalcino) était bien au fait de l'immense potentiel de son terroir lorsqu'il a pris la relève de ses parents en 1996.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur : rouge rubis brillant, d'intensité moyenne.

Nez : forte pointe de réglisse suivie de notes de fruits rouges comme la groseille et framboise. Une agréable note d'amande accompagne les arômes balsamiques de sauge.

Bouche : l'attaque est riche en saveurs : elle rappelle les arômes perçus au nez. Les tanins sont élégants, très fins. Finale persistante et longue.

NOTES SUR LE PRODUIT

Versé le 15 septembre à la mi-septembre à la fin octobre
Vinification : en cuves inox à température contrôlée
Gestionnaire des ventes

LEA FICOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



Elevage en barriques : 24 mois en fûts de chêne, 50% en barriques de 225 l
et 50% en grands fûts de chêne de 30 hl
Vieillessement en bouteille : 18 mois
Age des vignes : 21-31 ans
Sols : riches en schiste et galestro
Altitude : 150-420 mètres



- 93 Points -
Wine Spectator



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal