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

FANTI

76,25$
* Prix de détail suggéré

Brunello di Montalcino 2018

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

Vendanges manuelles de la mi-septembre à la première semaine d'octobre
Vinification en cuves inox à température contrôlée

SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA 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
Montérégie, 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

Vieillissement en bouteille : 18 mois

Age des vignes : 21-31 ans

Sols : riches en schiste et galestro

Altitude : 150-420 mètres

FANTI
TENUTA SAN FILIPPO

- 93 Points -
Wine Spectator

8 032793 560258

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
Montérégie, 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