



## LA STORIA

I vini Fagnani sono una selezione della omonima famiglia che vengono prodotti presso l'Azienda Agricola Bellaria, che si trova in una delle zone più vocate e caratteristiche del territorio di Montalcino, dove dal 1765 viene coltivata la vite. Qui dal 2006, Pierino Fagnani (detto Bagoga), inizia a selezionare le uve che andranno a comporre i suoi vini per farne una produzione a suo nome. Oggi l'azienda viene portata avanti in cantina da Gianni Bernazzi e Francesco Fagnani che esaltano l'anima dei propri vini. L'esperienza preziosa maturata negli anni, il ricorso a tecniche consolidate ed innovative e presupposti territoriali ideali sono garanzia di prodotti di straordinaria qualità nel pieno e prezioso rispetto dell'elemento naturale. La cura meticolosa dei vitigni e dell'ambiente uniti ad una rigorosa selezione costituiscono i presupposti fondamentali per l'autenticità dei propri vini, con un carattere originario che esprime a pieno la semplicità di un terroir unico e straordinario.

## IL TERRITORIO

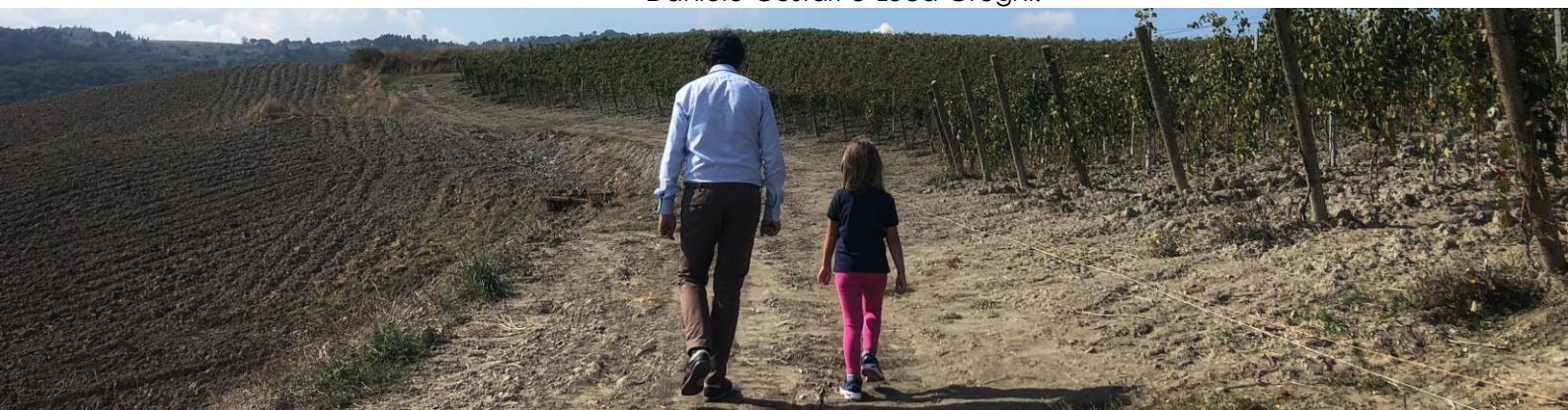
La vigna di proprietà si estende su circa 4 ettari e godono di un temperato microclima con estati fresche e inverni rigidi che contribuiscono alla massima espressione del Sangiovese grosso. Anche la peculiare specificità del terreno, cedevole, ben areato e ricettivo al calore fa sì che la vite trovi qui il suo habitat ideale e consenta di produrre vini di altissima qualità.

## IL LAVORO IN CANTINA


Le uve di Sangiovese vengono vendemmiate manualmente nell'ultima settimana di settembre, dopo una prima selezione in vigna ad inizio mese. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata con rimontaggi frequenti, per ottenere una buona estrazione delle componenti coloranti e di struttura. Un successivo affinamento in legno, permetterà ai vini di ottenere un'ottima stabilità ed un incremento della complessità aromatica e strutturale.

## ETICHETTE D'ARTISTA

La Famiglia Fagnani ha deciso di celebrare le etichette dei propri vini con un progetto chiamato "etichette d'artista". Le etichette rappresentano delle raffigurazioni di Montalcino e sono firmate da Daniele Cestari e Luca Greggi.





	NOME	DENOM.	UVAGGIO	ALC.%	VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
●	<b>Rosso di Montalcino</b>	Rosso di Montalcino DOC	Sangiovese 100%	14%	Vinificato in tini di acciaio inox per 15-20 giorni. Affinamento in piccole botti di rovere di Slavonia e fusti in rovere francese per 12 mesi. Seguono almeno 3 mesi in bottiglia.
●	<b>Brunello di Montalcino</b>	Brunello di Montalcino DOCG	Sangiovese 100%	14,5%	Vinificato in tini di acciaio inox a temperatura controllata per 20-25 giorni. Affinamento in piccole botti di rovere di Slavonia e fusti in rovere francese per 36 mesi. Seguono almeno 4 mesi in bottiglia.
●	<b>Brunello di Montalcino Riserva</b>	Brunello di Montalcino Riserva DOCG	Sangiovese 100%	15,5%	Vinificato in tini di acciaio inox per 20-25 giorni. Affinamento in botti di Slavonia e fusti in rovere. Sul mercato 6 anni dopo la vendemmia.
●	<b>Anna</b>	Toscana Rosso IGT	Merlot 100%	14%	Vinificato in tini di acciaio inox per 18-20 giorni. Affinamento in barriques per 6 mesi, quindi acciaio per 2 mesi ed infine in bottiglia per 6 mesi.
●	<b>Vin Santo Del Chianti</b> 	Vin Santo del Chianti DOC	Trebbiano Malvasia	15%	Appassimento fino agli inizi di Dicembre sui graticci per poi essere vinificato in caratelli classici di rovere. Segue un passaggio in acciaio per un mese e riposo in bottiglia per almeno 2 mesi.