



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112

info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Brunello di Montalcino DOCG | 2018



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2018.** Il Brunello è il “cuore” della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2018.** L’inizio del 2018 è stato caratterizzato da un gennaio mite ed un febbraio freddo e spazzato da venti settentrionali. Il comun denominatore dell’inverno sono state le abbondanti precipitazioni, sia nevose che piovose, grazie alle quali si è riusciti a colmare il grave deficit idrico. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed anch’essa è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni, tanto che è risultata la stagione più piovosa degli ultimi trent’anni. In estate la situazione il clima si è mitigato fino alla seconda metà di agosto che è stata caratterizzata da alte temperature. Temporalmente sporadici hanno interessato l’inizio di settembre, rinfrescando il clima e premettendo di concludere la maturazione delle uve in maniera equilibrata, seppure anticipata. *La vendemmia si è svolta dal 17 al 29 settembre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO<sup>2</sup>. Questo processo di

raffreddamento della buccia dell’uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni ad una temperatura controllata di 27°-28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Annata* viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. **AFFINAMENTO:** in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

**ANALISI CHIMICA.** Alcool 14.50% – Acidità totale 5.8 g/l – Acidità volatile 0.45 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – pH 3,44.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino intenso e brillante. **PROFUMO:** piccoli frutti rossi selvatici, rosa canina, sambuco, eucalipto, leggera sfumatura di menta ed erbe mediterranee. **GUSTO:** sorso ampio, snello e allungato, tannini ben integrati. Buona persistenza. **ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 15-50 anni.

**CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.

*Note degustazione Ottobre 2022*



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112

info@fattoriadei-barbi.it | www.fattoriadei-barbi.it

Rosso di Montalcino DOC | 2021



**ROSSO DI MONTALCINO DOC | 2021.** Il Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione più giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve Sangiovese, provenienti dai vigneti più giovani, che danno vini profumati ed eleganti, meno tannici e corposi del Brunello.

Il Rosso di Montalcino è il vino ideale per occasioni meno impegnative e per chi vuole godere, ogni giorno, il piacere di “*un buon bicchiere*”.

**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilliti. **ALTITUDINE:** da 400 a 450 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Est-Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2021.** L'inverno è stato abbastanza asciutto, con piogge sparse. La primavera è stata un po' più umida, caratterizzata da una gelata tardiva che ha interessato tutta l'Italia. La Fattoria dei Barbi è posta in media e alta collina, per cui i nostri vigneti ne hanno risentito in misura ridotta. L'estate è stata calda e asciutta. Le piogge scarse e la gelata hanno ridotto la quantità di uva ma, come spesso accade, hanno portato effetti molto positivi sulla qualità. *La vendemmia si è svolta dal 16 settembre al 1 ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 26-28°C.

**AFFINAMENTO:** circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

**ANALISI CHIMICA.** Alcool 14% – Acidità totale 5.8 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – pH 3,44.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino brillante di media intensità. **PROFUMO:** lampone, fragola, arancia rossa, zafferano, erbe balsamiche, un accenno di menta. **GUSTO:** sorso scattante, vivace, fresco e prolungato.

**ABBINAMENTI:** perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 4-5 anni.

**CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.

*Note degustazione Ottobre 2022*



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)  
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112  
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

*Morellino di Scansano DOCG*



**MORELLINO DI SCANSANO DOCG.** Il Morellino è un vino che nasce in Maremma, zona all'estremo sud della Toscana, prodotto con *Sangiovese*, localmente denominato *Morellino*, e 15% di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana. È un vino ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed un'acidità vivace. Pur avendo radici antiche, ha un gusto è moderno ed accattivante.

**UVA:** Sangiovese Morellino 85% - uve provenienti da vitigni a frutto nero 15% **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano. **TERRENO:** argilla, calcare, scheletro. **ALTITUDINE:** 250 m slm. **ETÀ MEDIA:** 14 anni. **ESPOSIZIONE:** Est Sud Ovest. **ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

**AFFINAMENTO:** circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. Profumo di piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. Gusto caldo con tannini rotondi, sapido, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto. Vino "fresco", commercializzabile dalla primavera successiva alla vendemmia.

**ABBINAMENTI:** ideale per piatti di carne saporiti, arrostiti, "scottiglie" di cinghiale tipiche della cucina maremmana, salumi e formaggi particolarmente sapidi. Ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 4-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)  
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112  
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Chianti DOCG



**CHIANTI DOCG.** La famiglia Colombini è stata produttrice fin dal secolo scorso del vino Chianti uno dei più noti e apprezzati vini rossi italiani

**UVA:** Sangiovese 90% - Canaiolo 7% - altre uve di bacca rossa 3% raccomandati e/o autorizzati dalle unità amministrative della zona di produzione.

**VINIFICAZIONE:** fatta in maniera tradizionale con macerazione non eccessivamente lunga ma con fermentazione malolattica indotta subito dopo la fine di quella alcolica.

**AFFINAMENTO:** in vasche di acciaio.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino brillante. Profumo fruttato e vinoso. Gusto fresco ed armonico, lievemente tannico. Piacevole persistenza.

**ABBINAMENTI:** panzanella, crostini alla toscana, lardo di colonnata, caciotta e pecorino toscano, zuppa di lenticchie, fagioli, pollo, trippa, porchetta allo spiedo, lepre, bistecca alla fiorentina, fagioli al fiasco, scottiglia. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt.