



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 | 2019



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2019. 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 2019. Inverno con temperature leggermente sopra alla media; temperature minime sotto lo zero, concentrate nella prima metà di gennaio. Piovosità a fine gennaio e nei primi di febbraio, per un totale di circa 70 mm. Germogliamento nei tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° a marzo, aprile e maggio. Questo andamento stagionale ha portato a un rallentamento vegetativo. A giugno e luglio nessun evento piovoso di rilievo, ad esclusione di un fenomeno alla fine di luglio (circa 70 mm in due giorni). Le temperature medie in questi due mesi si sono mantenute tra i 20 C° e i 25 C°, con picchi a 35 C° in sole due giornate. Agosto non ha registrato precipitazioni, se non attorno al 25 con 20 mm totali; le temperature nelle medie consuete, con massime tra i 30 C° e i 35 C°. Grazie alle riserve idriche accumulate e alle temperature non eccessive, l'apparato fogliare è rimasto intatto permettendo una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Piovosità durante la prima settimana di settembre hanno posticipato la raccolta e permesso un contenimento del tenore alcolico

delle uve. Le uve Sangiovese in vendemmia si sono presentate in ottimale stato fitosanitario. *La vendemmia è iniziata il 30 settembre e si è conclusa il 10 ottobre.*

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO². Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per 16/17 giorni a 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) per poi passare 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 0.5 g/l – Zuccheri residui < 0.6 g/l – Estratto secco 29.2 g/l – pH 3,27.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante. **PROFUMO:** bella frutta rossa (fragole, lamponi) matura, leggera spezia appena affumicata, anice, erica, pepe bianco. **GUSTO:** strutturato, ampio e avvolgente, tannini appena verdi, chiuso ma molto promettente. **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.