



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 | Vigna del Fiore | 2019*



**BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2019.** La *Vigna del Fiore* è un unico appezzamento di 5,7 ha di terreno sassoso ove la vite è coltivata dal 1500; è la vigna più a sud di tutta l'azienda. La sua speciale esposizione e la composizione del suolo conferiscono a questo Brunello eleganza, finezza di profumi e complessità al palato.

Prodotto dal 1981, è un vino con una grande capacità di invecchiamento, ma, per la sua armonia e piacevolezza, può essere goduto fin dai primi anni di bottiglia.

**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro e alberese nella parte più alta del vigneto. **ALTITUDINE:** 270-294 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigna impiantata nel 1991. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2019.** Inverno con temperature leggermente sopra alla media; temperature minime sotto lo zero, concentrate soprattutto nella prima metà del mese di gennaio. Piovosità concentrate tra il 18 ed il 25 gennaio e nei primi 5 giorni di febbraio, per un totale nei due mesi di circa 70 mm. Il germogliamento è avvenuto nei tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° nei mesi di marzo, aprile e maggio. L'andamento stagionale di questi mesi ha portato a un rallentamento vegetativo di circa due settimane. Nei mesi di giugno e luglio non si sono registrati eventi piovosi di rilievo, ad esclusione di un importante fenomeno alla fine del mese 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. Il mese di 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 che non hanno raggiunto picchi eccessivi, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente e ha permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Eventi piovosi durante la prima settimana di settembre hanno posticipato i tempi della 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, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C.

Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il Brunello *Vigna del Fiore* 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 5.6 g/l – Acidità Volatile 0.5 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – Estratto secco 30.7 g/l – pH 3,43.



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 | Vigna del Fiore | 2019*



**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino brillante.

**PROFUMO:** frutta matura, Confettura di fragole e amarena, anice stellato, rabarbaro, polvere di caffè, liquirizia. **GUSTO:** caldo e avvolgente, sorso ampio e lungo, tannini ben integrati, complesso e fragrante. Lunga persistenza.

**ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. Perfetto come “vino da meditazione”. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 20-60 anni.

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