



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 | 2009



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2009.** 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:** 15 – 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2009:** l’andamento meteorologico dell’annata 2009 si è sviluppato in due fasi distinte, ma che si sono ben integrate tra loro. Nella prima fase si è registrato un clima con molti giorni di pioggia e, quindi, con elevato accumulo di riserve idriche nel terreno. Si tratta del periodo primaverile che coincide con l’inizio dello sviluppo vegetativo della vite. Questa fase piuttosto piovosa si è prolungata più di quanto avviene normalmente, fino alla metà di luglio. Nel secondo periodo, quello estivo, il clima è stato molto asciutto e caldo. Sono risultate utili le riserve idriche accumulate nella prima fase. La qualità delle uve, raccolte nel 2009, è molto elevata con ottimali livelli di acidità ed estratti. La maturazione è migliorata a partire dalla metà di agosto tenendo un andamento regolare. *La vendemmia si è svolta dal 1 al 16 ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO<sub>2</sub>. 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 5.7 g/l – Acidità Volatile 0.37 g/l – pH 3.6 – Zuccheri residui 1 g/l – Estratto secco 31.9 g/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino brillante. **PROFUMO:** piccoli frutti rossi, ciliegia, prugna, erbe officinali. **GUSTO:** sapido con acidità scattante, tannini rotondi e setosi, buona lunghezza e 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.