



FATTORIA dei BARBI

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

Rosso di Montalcino DOC | 2012



ROSSO DI MONTALCINO DOC. 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:** 12 anni. **ESPOSIZIONE:** Est – Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

ANDAMENTO STAGIONALE 2012: L'inverno del 2012 è stato decisamente anomalo, caratterizzato inizialmente da un clima asciutto e mite rispetto ai parametri medi della stagione. A fine gennaio la situazione è mutata drasticamente, con il sopravvento di freddo intenso ed abbondanti nevicate. La primavera, periodo solitamente piovoso, ha continuato ad essere piuttosto secca e con temperature al di sopra della media stagionale. L'estate è stata torrida, con temperature caldo-umide molto alte, a settembre alcune piogge hanno riportato il clima su livelli più adatti al periodo permettendo un buon recupero vegetativo della vite e, di conseguenza, una buona maturazione delle uve. *La vendemmia è iniziata il 18 settembre e terminata il 3 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 SENSORIALE. COLORE: rosso rubino vivace. **PROFUMO:** intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. **GUSTO:** Bocca distesa, ritmata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva.

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

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