



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-dirasbate 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.



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.



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 | 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2018.

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 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, 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 5.5 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – pH 3,42.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante, leggera sfumatura granato ai bordi. **PROFUMO:** fragola matura, rosa damascena, narciso, alloro, cioccolata amara, una punta di caffè. **GUSTO:** opulento e ben strutturato; pepe nero, spezie dolci. Sorso molto lungo.

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.

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

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-diraspatate 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.