



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | RISERVA.** La Riserva è il frutto di una attenta selezione che inizia dalla vendemmia, prosegue in cantina con l'invecchiamento in botte più prolungato rispetto al Brunello annata e si conclude con un più lungo affinamento in bottiglia, prima della messa in vendita.

**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 60.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** 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 e successivamente il vino viene risposto in legni di piccola e media capacità a cui segue il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Riserva* viene elevato in legno per almeno 3 anni e affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

**ANALISI SENSORIALE:** di colore rosso rubino intenso e concentrato. Profumo intenso, complesso, frutta rossa, amarena, eucalipto con note muschiate, alloro. Al gusto: caldo e avvolgente, molto territoriale con tannino inizialmente austero, poi largo e disteso sul finale, di grande carattere. **ABBINAMENTI:** vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 20-80 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt e formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno.