



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 | 2022



ROSSO DI MONTALCINO DOC | 2022. 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 2022. Inverno piuttosto temperato e mite, povero di piogge, come tutta la prima parte della primavera. Un incremento significativo delle temperature si è avuto a partire dalla seconda metà di maggio. Le alte temperature - ampiamente al di sopra delle medie stagionali - sono state responsabili di un trauma vegetativo alle piante determinando una forte colatura dei fiori e un minor sviluppo dei grappoli, rendendoli piccoli e spargoli. A causa del perdurare di condizioni climatiche sopra la norma, la stagione è come fosse stata di un mese sempre in anticipo. L'estate, calda e asciutta, ha contenuto la crescita vegetativa mentre le precipitazioni tra fine luglio e la prima metà di agosto hanno favorito una maturazione fenolica equilibrata. Il periodo di vendemmia ha visto buone condizioni atmosferiche garantendo la raccolta di uve sane, ricche dal punto di vista polifenolico e a livello aromatico. *La vendemmia si è svolta dal 6 al 22 settembre.*

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 CHIMICA. Alcool 14% – Acidità totale 5.50 g/l – Zuccheri residui < 0.7 g/l – pH 3,28.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino limpido e brillante. **PROFUMO:** intenso con note di frutta fresca, dove ciliegia, prugna e ribes fanno da padroni. Ampio bouquet floreale e una spezia molto delicata a fare da contorno. **GUSTO:** all'assaggio il tannino ampio e morbido avvolge la bocca, il frutto si fa sempre più intenso e persistente lasciando spazio sul finale di bocca a note che ricordano il cuoio. L'ampiezza e la verticalità ne fanno un vino già pronto ma con una spiccata propensione all'invecchiamento grazie alla presenza di una bella acidità.

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.