



**BRUSCO DEI BARBI IGT TOSCANA ROSSO.** Dai lunghi studi fatti negli anni '60 e '70 da Giovanni Colombini sulla fermentazione delle uve di Montalcino, nasce questo vino rosso, molto versatile e mai eccessivo, ideale per accompagnarci ogni giorno e per dividere con gli amici le gioie della convivialità. Prodotto in prevalenza con il Sangiovese, mette in evidenza, con grande semplicità e schiettezza, le tipiche note fruttate di questo vitigno.

L'etichetta è tornata a essere quella originale, disegnata da Giovanni Colombini, quella con cui è nato nel 1969.

**UVA:** Sangiovese 90-95% - altri vitigni a bacca rossa per la restante percentuale.

**VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi a Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilloso.

**ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000.

**VINIFICAZIONE:** a seconda dell'annata vendemmiale le uve pigio-dirasbate vengono abbattute di temperatura fino a 16°C per ottenere maggiore estrazione del contenuto di antociani e polifenoli dalla buccia dell'uva e maggiore stabilità del colore. La normale fermentazione alcolica dura circa 10/12 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

**AFFINAMENTO:** in vasche d'acciaio.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso: profumi puliti di lampone e fragoline di bosco, impreziositi da lievi note floreali. Bocca snella, fresca, fruttata, di grande piacevolezza. **ABBINAMENTI:** vino versatile, si accompagna bene a carni bianche, affettati, sughi speziati, formaggi non troppo stagionati e pizza tradizionale. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 3-4 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt.