



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 | Colombini*



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | COLOMBINI.** L'etichetta *Colombini* è una proposta della Fattoria dei Barbi riservata ai nostri più importanti clienti dell'Horeca. Abbiamo scelto le migliori botti di Brunello e le abbiamo "vestite" con l'etichetta che usavamo negli anni '50, analoga alle vecchie Riserva di Brunello che tanti di questi clienti storici hanno sugli scaffali o in cantina; queste bottiglie esclusive, di grande qualità e confezionate in modo raffinato, sono a disposizione solo dei nostri clienti italiani, perché da sempre la Fattoria dei Barbi è fiera di mantenere la maggior parte delle sue vendite sul mercato nazionale. È una scelta di fedeltà per i tanti negozi, ristoranti, enoteche e esercizi commerciali che ci hanno dato fiducia durante la lunga vita della nostra azienda, un'offerta che rimarrà riservata a loro.

Il Brunello di Montalcino *Colombini* è molto classico, e si distingue per la maggior vicinanza stilistica ai grandi nostri vini degli anni '50 e '60 a cui si richiama anche nell'etichetta; un Brunello da lungo invecchiamento, austero, un po' più alcolico e più ricco di estratti ma soprattutto più elegante, nella tradizione della Fattoria dei Barbi.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino con riflessi granato. Sentori di frutta a bacca rossa, con prevalente ciliegia, leggere note agrumate, frutta candita e spezie. Al gusto, strutturato, equilibrato e persistente. Nel retrogusto primeggiano frutti a bacca rossa. Elegante. **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 D'INVECCHIAMENTO:** 15-50 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

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



## Brunello di Montalcino DOCG | Vigna del Fiore



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | VIGNA DEL FIORE.** 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:** 350 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate nel 1991. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-dirasbate, 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 SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino brillante ed intenso. **PROFUMO:** di ciliegia, mora e prugna. Accenti di cannella, pepe bianco, noce moscata. **GUSTO:** al gusto morbido, rotondo, equilibrato, profondo e complesso. Struttura carnosa, sostenuta da trama tannica fitta e setosa. Retrogusto persistente. **ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 20-60 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

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



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 | Colombini*



**ROSSO DI MONTALCINO DOC | COLOMBINI.** L'etichetta *Colombini* è una proposta della Fattoria dei Barbi riservata ai nostri più importanti clienti dell'Horeca. Abbiamo scelto le migliori botti di Rosso di Montalcino e le abbiamo "vestite" con l'etichetta che usavamo negli anni '50, analoga alle vecchie Riserva di Brunello che tanti di questi clienti storici hanno sugli scaffali o in cantina; queste bottiglie esclusive, di grande qualità e confezionate in modo raffinato, sono a disposizione solo dei nostri clienti italiani, perché da sempre la Fattoria dei Barbi è fiera di mantenere la maggior parte delle sue vendite sul mercato nazionale. È una scelta di fedeltà per i tanti negozi, ristoranti, enoteche e esercizi commerciali che ci hanno dato fiducia durante la lunga vita della nostra azienda, un'offerta che rimarrà riservata a loro.

Il Rosso di Montalcino *Colombini* ha qualcosa in più, ha un breve affinamento in botti di rovere e un'accorta selezione che ne conferma la vicinanza stilistica e qualitativa al Brunello; questo Rosso ha maggior struttura e rotondità, caratteristiche che gli conferiscono grande piacevolezza all'assaggio e un forte potenziale di durata nel tempo.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino vivace. Profumo intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. 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:** 4-10 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt.



FATTORIA dei BARBI

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

*Morellino di Scansano DOCG*



**MORELLINO DI SCANSANO DOCG.** Il Morellino è un vino che nasce in Maremma, zona all'estremo sud della Toscana, prodotto con *Sangiovese*, localmente denominato *Morellino*, e 15% di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana. È un vino ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed un'acidità vivace. Pur avendo radici antiche, ha un gusto è moderno ed accattivante.

**UVA:** Sangiovese Morellino 85% - uve provenienti da vitigni a frutto nero 15% **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano. **TERRENO:** argilla, calcare, scheletro. **ALTITUDINE:** 250 m slm. **ETÀ MEDIA:** 14 anni. **ESPOSIZIONE:** Est Sud Ovest. **ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

**AFFINAMENTO:** circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

**ANALISI SENSORIALE:** colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. Profumo di piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. Gusto caldo con tannini rotondi, sapido, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto. Vino "fresco", commercializzabile dalla primavera successiva alla vendemmia.

**ABBINAMENTI:** ideale per piatti di carne saporiti, arrostiti, "scottiglie" di cinghiale tipiche della cucina maremmana, salumi e formaggi particolarmente sapidi. Ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

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

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



FATTORIA dei BARBI

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

I Vini da Dessert della Fattoria dei Barbi | Vin Santo del Chianti DOC



**VIN SANTO DEL CHIANTI DOC.** Il Vin Santo in Toscana rappresentava l'ospitalità e l'amicizia offerte al turista che passava in questa regione. La Fattoria dei Barbi ha da sempre condiviso questa filosofia e produce Vin Santo dal 1870, possedendone una collezione che è la più completa tra quelle esistenti in Toscana e probabilmente la più grande al mondo. Ancora oggi ai Barbi è tenuta viva la tradizione di questo vino abboccato, speciale e raro; la produzione annua è di poche bottiglie annue vista la complessità di produzione che comporta bassissime rese dell'uva in vino.

**UVA:** Trebbiano 55% - Malvasia 35% - Sangiovese 10%

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** le uve vengono lasciate appassire sui graticci fino a dicembre quando raggiungono 18-19° Baumé (termine che indica alto contenuto di zuccheri e basso contenuto di acqua). Dopo una pressatura soffice, il mosto è posto in piccoli caratelli di rovere insieme alla *madre* (residuo di Vin Santo della produzione precedente ricco in lieviti) dove lentamente fermenta e matura caratteristici e inconfondibili aromi.

**ANALISI SENSORIALE:** colore giallo ambrato. Delizioso al naso, con un bagaglio aromatico ricco, pulito e gradevole con note di uva passa, frutta candita e noce seguite da una delicata fragranza che ricorda il miele di castagno. In bocca armonico vellutato, molto equilibrato con la dolcezza ed il calore dell'alcool ben bilanciati. Finale molto lungo e piacevolissimo.

**ABBINAMENTI:** a una temperatura di 14-15°C con i *cantucci* (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle) e la pasticceria secca; a 10-12°C con formaggi stagionati a pasta dura e paté a base di fegato. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-15°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** può invecchiare per decenni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

**ALCOL:** 16%

**CONFEZIONI:** formato 0,375 Lt – Astuccio serigrafato