



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.