



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.