



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 | 2020



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2020. Il Brunello è un puro Sangiovese di Montalcino, e dal 1500 è uno dei grandi vini italiani. Nella cantina della Fattoria dei Barbi si conservano quasi tutte le annate di Brunello dal 1892 ad oggi, e molte di quelle bottiglie hanno ottenuto premi nell'800, nel 900 e nel nuovo secolo. Siamo una delle più classiche espressioni della qualità dei vini di Montalcino.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

ANDAMENTO STAGIONALE 2020. La primavera è stata umida, a marzo e aprile le piogge di sono susseguite una dietro l'altra, poi da maggio è tornato il sole, anche se le temperature sono rimaste basse. L'estate è stata asciutta, calda ma senza eccessi, ben soleggiata e con notti fresche, il clima ideale per il Sangiovese. Solo una settimana è stata davvero calda, e ha fornito quello stress necessario a dare quel di più che caratterizza una grande annata. Sul finire di agosto una decina di giorni di piogge moderate e alternate a sole hanno abbattuto le temperature e ridato spinta all'uva. Settembre è stato soleggiato ma con caldo moderato, con notti fresche che hanno permesso un'ottimale maturazione fenolica.

La vendemmia è iniziata il 15 settembre e terminata il 2 ottobre, senza nessuna pioggia.

Una annata a cinque stelle del tipo 'anni 2000', con vini caldi, alcolici e 'grassi'.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO². Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per 16/17 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) per poi passare in botti a capacità superiore. Il Brunello *Annata* 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 CHIMICA. Alcol 14.60% – Acidità totale 5.5 g/l – Acidità Volatile 0.5 g/l – Zuccheri residui < 1.0 g/l – Estratto secco 30.5 g/l – pH 3,45.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: Rosso rubino brillante di media intensità, sfumature purpuree. **PROFUMO:** frutti rossi di bosco, erbe aromatiche, noce moscata e pepe, menta, viola. **GUSTO:** pieno, armonico, sorso lungo, tannini importanti ma domati.

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 DI INVECCHIAMENTO: 15-50 anni.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.