



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 | Riserva | 2019



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2019.

La Riserva della Fattoria dei Barbi è prodotta solo in annate particolari, quelle che possono dare compimento allo straordinario potenziale di invecchiamento del Brunello. Che può vivere anche oltre cento anni. Scegliamo con cura le botti più adatte, e più coerenti con lo stile della Fattoria dei Barbi. È un Brunello austero, grande in tutto e di estrema eleganza.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 60.

ANDAMENTO STAGIONALE 2019. Inverno con temperature leggermente sopra alla media; temperature minime sotto lo zero, concentrate soprattutto nella prima metà del mese di gennaio. Piovosità concentrate tra il 18 ed il 25 gennaio e nei primi 5 giorni di febbraio, per un totale nei due mesi di circa 70 mm. Il germogliamento è avvenuto nei tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° nei mesi di marzo, aprile e maggio. L'andamento stagionale di questi mesi ha portato a un rallentamento vegetativo di circa due settimane. Nei mesi di giugno e luglio non si sono registrati eventi piovosi di rilievo, ad esclusione di un importante fenomeno alla fine del mese di luglio (circa 70 mm in due giorni). Le temperature medie in questi due mesi si sono mantenute tra i 20 C° e i 25 C°, con picchi a 35 C° in sole due giornate. Il mese di agosto non ha registrato precipitazioni, se non attorno al 25 con

20 mm totali; le temperature nelle medie consuete, con massime tra i 30 C° e i 35 C°. Grazie alle riserve idriche accumulate e alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivi, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente e ha permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Eventi piovosi durante la prima settimana di settembre hanno posticipato i tempi della raccolta e permesso un contenimento del tenore alcolico delle uve. Le uve Sangiovese in vendemmia si sono presentate in ottimale stato fitosanitario.

La vendemmia è iniziata il 30 settembre e si è conclusa il 10 ottobre.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperature fino a 16°C, in ambiente protetto di CO₂. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 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) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Riserva* viene elevato in legno per almeno tre anni ed affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

ANALISI CHIMICA. Alcool 14.70% – Acidità totale 5.26 g/l – Acidità Volatile 0.54 g/l – Zuccheri residui < 0.9 g/l – Estratto secco 30.3 g/l – pH 3,45.



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 | Riserva | 2019



ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante e molto intenso. **PROFUMO:** fragola matura, prugna e mora, fiori gialli come ginestra e fresia. **GUSTO:** ricco, elegante, complesso, retrogusto caldo e accattivante.

ABBINAMENTI: vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-80 anni.

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