



La famiglia Colombini possiede terre a Montalcino dal 1352 e la Fattoria dei Barbi dalla fine del '700. La proprietà si estende su 350 ettari di campi e vigne nella Toscana meridionale, a Montalcino, a Scansano e in Chianti. Dal 1892 produciamo Brunello e siamo stati i primi a esportarlo in Europa, America e Asia. Dall'800 a oggi i nostri vini hanno vinto premi in ogni parte del mondo e la nostra etichetta blu è da sempre il Brunello più noto.

La Fattoria dei Barbi oggi è gestita da *Stefano Cinelli Colombini*, che prosegue una storia di famiglia che vede da più di sei secoli i Colombini legati a queste terre, il cui ultimo e più prezioso frutto è il Brunello.

La volontà di aprire le porte della Fattoria dei Barbi per far scoprire agli ospiti il Brunello, la sua storia e il suo territorio è da sempre parte integrante della filosofia aziendale; i visitatori vengono accolti col sorriso e con cordialità e coinvolti in un'esperienza culturale oltre che eno-gastronomica.

L'accoglienza significa: *tour delle cantine, degustazioni guidate con cura e professionalità, abbinamenti di vini con i prodotti aziendali e tipici del territorio, visite al Museo del Brunello, possibilità di assaporare la cucina della Taverna e partecipare a lezioni di cucina e a eventi che vengono organizzati in Fattoria secondo un calendario annuale.*

Tel. 0577 841111 – 841205 (enoteca) – Fax 0577 841112
www.fattoriadeibarbi.it | info@fattoriadeibarbi.it

VISITE GUIDATE DELLA CANTINA

Nella Fattoria dei Barbi è possibile visitare **le storiche cantine d'invecchiamento** in un percorso tra oltre 300 grandi botti e migliaia di bottiglie di Brunello di Montalcino. La cantina dei Barbi è aperta al pubblico da più di 70 anni: in questo periodo oltre un milione e mezzo di amanti del vino hanno visitato le sue sale, ammirando tra l'altro la collezione di bottiglie che va dal **1870** ai giorni nostri, testimonianza di una continuità che la rende unica in Italia.

Le Visite guidate alle Cantine vengono effettuate ogni giorno, Festivi compresi, alle **ore 12:00** e alle **ore 15:30**. Obbligatoria la prenotazione.

Il tour guidato della cantina costa **5 euro a persona**, ha una durata di circa 30-40 minuti e non è compresa la degustazione. *Lingue: italiano, inglese, francese.*

Degustazioni. Degustazioni dell'ampia gamma dei nostri vini sono sempre disponibili (a pagamento) presso l'Enoteca, sia prima che dopo la visita della Cantina di invecchiamento. Per le degustazioni sedute obbligatoria la prenotazione.

Gruppi. Visite guidate e degustazioni per gruppi (minimo 8/massimo 60 persone) su prenotazione.

Per la visita in Fattoria esistono anche programmi completi dedicati **'Una giornata alla Fattoria dei Barbi'**.

Tel. 0577 841111 – 841205 (enoteca) | info@fattoriadeibarbi.it

L'ENOTECA | PUNTO VENDITA

La Fattoria dei Barbi dispone di un'accogliente **Enoteca** dove è possibile degustare e acquistare *tutti i vini anche di annate storiche, gli oli e le grappe* prodotti nelle Tenute della Famiglia Colombini.

È qui che si trovano anche i libri della *collana editoriale della Fattoria dei Barbi*, tra i quali quelli scritti da *Stefano Cinelli Colombini* sulla storia di Montalcino e del Brunello e quelli di sua madre, la *Signora Francesca*, sulla Cucina di Nonna Elina, le cui ricette, tramandate in famiglia da generazioni, vengono riproposte in Taverna, e sulle cronache di storia familiare e sociale del territorio e della Fattoria.

L'Enoteca della Fattoria dei Barbi è aperta con i seguenti orari:
Lunedì – Venerdì: 10:00 – 13:00 | 14:30 – 17:30
Sabato – Domenica e Festivi: 11:00 – 13:30 | 14:30 – 18:00

Lingue: italiano, inglese, francese.

Tel. 0577 841111 – 841205 (enoteca) | info@fattoriadeibarbi.it

LA TAVERNA DEI BARBI

Dopo più di mezzo secolo alla **Taverna dei Barbi** si segue sempre la stessa impronta: sui tavoli all'aperto o davanti al grande camino che troneggia nella sala, si possono assaggiare piatti della tradizione toscana e di Montalcino in particolare, proprio come venivano preparati un tempo, pur con qualche tocco di modernità.

La Taverna è aperta al pubblico **tutti i giorni, tranne il mercoledì.**

- Menù à la carte
- Menù degustazione
- Carta dei vini con un'offerta unica delle annate storiche della produzione Fattoria dei Barbi

È possibile prenotare pranzi, cene e merende per gruppi privati. A richiesta, **lezioni di cucina** e proposte **su misura** o pranzi e cene esclusivi che si svolgono nelle **cantine storiche** con **menù personalizzati** o basati sul **ricettario storico privato della famiglia Cinelli Colombini** e vini della Fattoria dei Barbi dalla **vendemmia 1955 al 2015.**

Orario: 12:00-14:30 | 19:00-22:00: servizio ristorante;

14:30-19:00: servizio wine bar con vini al calice, taglieri di salumi e formaggi, caffetteria e piatti freddi.

Chiuso il mercoledì

Tel. 0577 847143 – Fax 0577 841112
www.tavernadeibarbi.it | taverna@fattoriadeibarbi.it

IL MUSEO DEL BRUNELLO

Il **Museo della Comunità di Montalcino e del Brunello** si trova all'interno della *Fattoria dei Barbi* e nasce per dare testimonianza dell'anima di Montalcino, della sua storia, della sua cultura e di tutto ciò che la sua gente straordinaria ha creato; certo, soprattutto il famoso Brunello, ma non solo.

I visitatori hanno a disposizione *oltre 1.000 metri quadrati di oggetti, fotografie, documenti, video* per scoprire radici, ambienti, vicende e persone che stanno alla base del successo del più prestigioso vino italiano.

Previo prenotazione obbligatoria, il Museo è aperto al pubblico tutti i giorni, Festivi compresi, ed è possibile prenotare anche visite private di gruppo.

L'ingresso costa **5 euro a persona (ridotto 3,00).**

Orario: lo stesso del Punto vendita della Fattoria dei Barbi

Lingue: italiano, inglese.

Tel. 0577 841111 – Fax 0577 841112
www.museodelbrunello.it | info@museodelbrunello.it

EVENTI 2020 alla FATTORIA DEI BARBI

- Sabato 30 e Domenica 31 maggio 2020 | **Cantine Aperte**
- Sabato 25 e Domenica 26 luglio 2020 | **Festa titolare Beato Giovanni Colombini e Concorso gastronomico Beata Panzarella**
- Sabato 8 agosto 2020 | **Calici di stelle**
- Sabato 19 e Domenica 20 settembre 2020 | **Cantine aperte in Vendemmia**
- Sabato 10 e Domenica 11 ottobre 2020 | **La Svinatura. Come nasce il Brunello**
- Sabato 14 e Domenica 15 novembre 2020 | **Risommatura. La cerimonia del tappo**
- Sabato 5 - Martedì 8 dicembre 2020 | **Cantine aperte a Natale**

Alcune date possono variare nel corso dell'anno. Per partecipare agli eventi basta contattare la Fattoria telefonando allo 0577 841111 o scrivendo a **info@fattoriadeibarbi.it**

Per essere informati su tutte le nostre attività, basta iscriversi alle news sul sito **www.fattoriadeibarbi.it** o lasciare la propria e-mail in Enoteca.