



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Birbone Toscano IGT Toscana Rosso



BIRBONE IGT TOSCANA ROSSO. Il Birbone è un rosso di grande carattere, nato dalla voglia di vedere se a qualcuno può piacere un vino toscano fatto al meglio dell'uso antico.

UVA: Sangiovese 85-95 % - Merlot per la rimanente percentuale **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e della Fattoria dei Barbi a Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilloso. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 68.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione alcolica protratta per 12/13 giorni a temperatura controllata di 28-29°C. Dopo le fasi di svinatura, sfeccatura e fermentazione malolattica, riposto in legni di media/piccola capacità per 12 mesi.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso. Al naso esprime una buona complessità, con sentori di frutta rossa e nera (ciliegia e mora), di spezie dolci, tabacco e liquirizia. Al gusto asciutto, caldo, con tannini in continua evoluzione. Vino di corpo elegante con una forte ed equilibrata personalità. Piacevole persistenza.

ABBINAMENTI: vino da occasioni importanti, perfetto con carni rosse arrosto e grigliate, formaggi stagionati e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 5-12 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.