



FATTORIA dei BARBI

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

Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso



BRUSCO DEI BARBI IGT TOSCANA ROSSO. Dai lunghi studi fatti negli anni '60 e '70 da Giovanni Colombini sulla fermentazione delle uve di Montalcino, nasce questo vino rosso, molto versatile e mai eccessivo, ideale per accompagnarci ogni giorno e per dividere con gli amici le gioie della convivialità. Prodotto in prevalenza con il Sangiovese, mette in evidenza, con grande semplicità e schiettezza, le tipiche note fruttate di questo vitigno.

L'etichetta è tornata a essere quella originale, disegnata da Giovanni Colombini, quella con cui è nato nel 1969.

UVA: Sangiovese 90-95% - altri vitigni a bacca rossa per la restante percentuale.

VIGNETI: 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.

VINIFICAZIONE: a seconda dell'annata vendemmiale le uve pigio-diraspate vengono abbattute di temperatura fino a 16°C per ottenere maggiore estrazione del contenuto di antociani e polifenoli dalla buccia dell'uva e maggiore stabilità del colore. La normale fermentazione alcolica dura circa 10/12 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso: profumi puliti di lampone e fragoline di bosco, impreziositi da lievi note floreali. Bocca snella, fresca, fruttata, di grande piacevolezza.

ABBINAMENTI: vino versatile, si accompagna bene a carni bianche, affettati, sughi speziati, formaggi non troppo stagionati e pizza tradizionale. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-4 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.