



FATTORIA dei BARBI

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

Rosso dei Barbi IGT Toscana Rosso



ROSSO DEI BARBI IGT TOSCANA ROSSO. La produzione di Brunello di Montalcino è severamente limitata, quindi, per soddisfare la nostra vocazione di vignaioli, abbiamo piantato nella nostra proprietà vigneti con differenti cloni di Sangiovese, non iscritti nella DOCG Brunello di Montalcino.

Da queste vigne sperimentali nasce il Rosso dei Barbi, un vino fresco e schietto, accattivante ma senza pretese, che conserva nella sua semplicità lo stile della nostra azienda.

UVA: Sangiovese 80-90% - Vitigni a bacca rossa 10-20% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e del 'Aquilaia dei Barbi' situati nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: la fermentazione alcolica a contatto con le vinacce dura 10 giorni a temperatura controllata di 28°C. **AFFINAMENTO:** in vasche d'acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino brillante. Profumo: fruttato, tra cui spicca il sentore di ciliegia, leggermente speziato e floreale. Sapore fresco, vivace, e leggermente tannico. Piacevole persistenza. **ABBINAMENTI:** ideale con affettati e primi piatti, pizze e torte rustiche, carne bianca con condimenti leggeri. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 2 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.