



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 | Vigna del Fiore | 2015*



#### **BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | VIGNA DEL FIORE |**

**2015.** La *Vigna del Fiore* è un unico appezzamento di 5,7 ha di terreno sassoso ove la vite è coltivata dal 1500; è la vigna più a sud di tutta l'azienda. La sua speciale esposizione e la composizione del suolo conferiscono a questo Brunello eleganza, finezza di profumi e complessità al palato.

Prodotto dal 1981, è un vino con una grande capacità di invecchiamento, ma, per la sua armonia e piacevolezza, può essere goduto fin dai primi anni di bottiglia.

**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro e alberese nella parte più alta del vigneto.

**ALTITUDINE:** 350 m slm. **ETÀ MEDIA:** 22 anni.

**ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI**

**ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2015:** l'andamento climatico 2015 è stato caratterizzato da un inverno ed un inizio primavera con precipitazioni abbondanti che ha permesso l'accumulo di importanti riserve idriche. Dopo un aprile/maggio altalenante, dal mese di giugno a quello di agosto si sono registrate alte temperature ben al di sopra della media stagionale con forte carenza di piogge. Dopo Ferragosto la situazione si è nuovamente modificata con provvidenziali precipitazioni e il conseguente abbassamento delle temperature, che hanno ristabilito le condizioni ideali per il prosieguo del ciclo vegetativo della vite. In settembre la temperatura mite durante il giorno e fresca nelle ore notturne ha contribuito ad una maturazione regolare ed equilibrata

che ha permesso il raggiungimento di un perfetto equilibrio fra zuccheri ed acidità. *La vendemmia è iniziata il 28 settembre e terminata il 7 ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-dirasbate, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il Brunello *Vigna del Fiore* viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore.

**AFFINAMENTO:** in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

**ANALISI CHIMICA:** Alcool 14.88% – Acidità totale 5.8 g/l – Acidità volatile 0.49 g/l – Zuccheri residui < 1.4 g/l – Estratto secco 29 g/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino intenso e concentrato. **PROFUMO:** frutta nera matura, mora, liquerizia, macis. **GUSTO:** pieno ed avvolgente. Trama tannica fitta e ben equilibrata da un'acidità vivace che regala una persistenza lunghissima.

**ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 20-60 anni.

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