



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112

info@fattoriadei-barbi.it | www.fattoriadei-barbi.it

Brunello di Montalcino DOCG | 2011



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2011. Il Brunello è il “cuore” della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 – 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

ANDAMENTO STAGIONALE 2011: l’inverno è stato caratterizzato da un alternarsi di periodi di freddo intenso ad altri con un clima abbastanza mite. La primavera è stata piuttosto piovosa, con temperature nel complesso basse per il periodo. L’estate è iniziata con giornate più fresche e piovose della norma. Questa situazione è mutata nella seconda parte quando il clima si è stabilizzato su temperature molto alte ed una forte umidità, protraendosi fino alla fine della vendemmia ed anche oltre. *La vendemmia è iniziata il 21 settembre e terminata il 4 ottobre.*

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO₂. Questo processo di raffreddamento della buccia dell’uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni ad una temperatura controllata di 27°-28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica

e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Annata* 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 14,5 % – Acidità Totale 5.1 g/l – Acidità Volatile 0.59 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) 0.7 g/l – Estratto secco 30.7 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino con riflessi granato. **PROFUMO:** frutti a bacca rossa, con prevalente ciliegia, leggere note agrumate, frutta candita. **GUSTO:** vino strutturato, equilibrato e persistente. Nel retrogusto primeggiano frutti a bacca rossa: ciliegia e prugna, vino sapido ed elegante.

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: 15-50 anni.

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