



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 | 2012



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2012. 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 2012: l’inverno del 2012 è stato decisamente anomalo, caratterizzato inizialmente da un clima asciutto e mite rispetto ai parametri medi della stagione. A fine gennaio la situazione è mutata drasticamente, con il sopravvento di freddo intenso ed abbondanti nevicate. La primavera, periodo solitamente piovoso, ha continuato ad essere piuttosto secca e con temperature al di sopra della media stagionale. L’estate è stata torrida, con temperature caldo-umide molto alte, a settembre alcune piogge hanno riportato il clima su livelli più adatti al periodo permettendo un buon recupero vegetativo della vite e, di conseguenza, una buona maturazione delle uve. *La vendemmia è iniziata il 18 settembre e terminata il 3 ottobre.*

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspatate 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 5.4 g/l – Acidità Volatile 0.49 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) 0.8 g/l – Estratto secco 32.9 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante di bella intensità. **PROFUMO:** frutta a bassa rossa, lamponi, visciola, sfumature di rosa canina, note di menta e liquirizia. **GUSTO:** al gusto accattivante ed equilibrato, sorso lungo e sapido, fresco, balsamico, leggermente speziato con retrogusto di frutta candita ed arancio.

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.