



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 | 2013



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2013. 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 2013: L’inverno è stato molto umido e piovoso, con temperature piuttosto miti per il periodo. La primavera ha mantenuto le stesse caratteristiche della stagione invernale, intervallata però da giornate con temperature quasi estive che hanno favorito lo sviluppo vegetativo della vite. Nella parte iniziale, l’estate è stata fresca ed umida mentre, nella seconda metà, le temperature sono tornate nella norma. La fine dell’estate e l’inizio dell’autunno hanno mantenuto un clima caldo, rinfrescato da brevi piogge e con un’eccellente escursione termica. Questa combinazione di elementi ha consentito alla vite di vegetare nelle migliori condizioni per la maturazione delle uve. *La vendemmia si è svolta dal 6 al 14 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 5.8 g/l – Acidità Volatile 0.41 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) 0.5 g/l – Estratto secco 29 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante di bella intensità. **PROFUMO:** aromi di frutta rossa fresca con prevalenti sentori di ciliegia e bacche di corbezzolo si armonizzano a note speziate di anice stellato, tabacco, finocchietto selvatico. **GUSTO:** elegante ed equilibrato. La buona acidità e sapidità gli conferiscono piacevole persistenza e lunghezza. Le note retroolfattive fruttate si completano con quelle minerali.

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.