



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 | 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2015. 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 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 providenziali 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-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 14.85% – Acidità totale 5.7 g/l – Acidità volatile 0.47 g/l – Zuccheri residui < 1.3 g/l – Estratto secco 29.2 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino intenso e brillante. **PROFUMO:** speziato, pepe rosa, erbe aromatiche, prugna, mirtillo e accenni di rabarbaro. **GUSTO:** ampio e ben strutturato. Sorso lungo, succoso e sapido. Tannini carnosi e armonici, integrati da una buona acidità. Molto persistente. **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.