



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 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2016. 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 2016: nel 2016 abbiamo avuto una primavera molto piovosa che ha colmato le falde e assicurato un’abbondante quantità di acqua, seguita da un’estate temperata e poi da un autunno molto caldo di giorno e fresco di notte. Questo ha permesso una maturazione fenolica perfetta e reso le uve molto ricche di acidità, colore e profumi. Il Brunello 2016 ha una grande abbondanza di aromi franchi, netti, fragranti, e una spalla acida forte, garanzia di un lungo invecchiamento. I colori sono intensi e vivaci, le basse temperature hanno evitato ogni concentrazione e un contenuto alcolico troppo alto. Nelle vendemmie migliori il Brunello può mostrare sostanzialmente due tipologie: quella “potente” tipica dei vini impressionanti e subito pronti del 1925, 1964, 1997 o 2010, e quella “elegante” del 1931, 1957, 1975 o 2016, che è di una complessità affascinante, meno alcolica ma più adatta sia a grandi evoluzioni che al lunghissimo invecchiamento. Sono le due facce di un grande territorio da vino, due modi di essere del Brunello che si sono alternati in tutta la sua lunghissima storia; la piovosità, la temperatura e i

mille fattori del clima sono spesso diversi e ci offrono sfumature che a grandi linee sono ricorrenti. *La vendemmia è iniziata il 20 settembre e terminata il 9 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 5.4 g/l – Acidità volatile 0.47 g/l – Zuccheri residui < 0.4 g/l – Estratto secco 28.7 g/l – pH 3.40.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante, luminoso, media intensità. **PROFUMO:** frutto a bacca rossa, ciliegia, menta, rosa canina. Leggere sfumature di finocchietto selvatico e salvia. **GUSTO:** elegante, scorrevole con una gradevole speziatura, sorso austero e aristocratico con un finale “vecchio stile”. Buon equilibrio fra acidità e tannino. Un Brunello classico che riporta alle produzioni degli anni Settanta.



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 | 2016



ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti 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.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt e formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno.