



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 | Riserva 2015



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2015.

Le caratteristiche tipiche del Brunello sono la grande intensità di corpo e di colore, aromi complessi ed evoluti, capacità di lungo invecchiamento. Nella *Riserva* tali qualità hanno la possibilità di esprimersi al meglio. Questo vino è il frutto di una attenta selezione che inizia dalla vendemmia, prosegue in cantina con l'invecchiamento in botte più prolungato rispetto al Brunello annata e si conclude con un più lungo affinamento in bottiglia, prima della messa in vendita.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 60.

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 provvidenziali 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 E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspatate hanno subito un repentino abbattimento di temperature 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 a 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 *Riserva* viene elevato in legno per almeno tre anni ed affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

ANALISI CHIMICA: Alcool 14.5% – Acidità totale 5.3 g/l – Acidità volatile 0.46 g/l – Zuccheri residui < 0.52 g/l – Estratto secco 29.1 g/l – pH 3.36.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino intenso, tendente al granato sui bordi. **PROFUMO:** ricco di frutta scura come mora, mirtillo e prugna. Note di liquerizia, confettura di lamponi, leggere sfumature di pepe nero e cannella. **GUSTO:** sorso pieno, caldo e complesso. Grande struttura, carnoso. Tornano apprezzate le note speziate avvertite al naso e gli accenti di frutta scura. L'acidità vivace si integra con tannini addomesticati ma non sottomessi. Un vino identitario.



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 | Riserva 2015



ABBINAMENTI: vino per le grandi occasioni, accompagna arrostiti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-80 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.