



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 Vigna del Fiore DOCG | 2010



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2010.

La *Vigna del Fiore* è un unico appezzamento di 5,7 ha di terreno sassoso ove la vite è coltivata dal 1500; è la vigna più a sud di tutta l'azienda. La sua speciale esposizione e la composizione del suolo conferiscono a questo Brunello eleganza, finezza di profumi e complessità al palato.

Prodotto dal 1981, è un vino con una grande capacità di invecchiamento, ma, per la sua armonia e piacevolezza, può essere goduto fin dai primi anni di bottiglia.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro e alberese nella parte più alta del vigneto.

ALTITUDINE: 350 m slm. **ETÀ MEDIA:** 22 anni.

ESPOSIZIONE: Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI**

ALLEVAMENTO: Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

ANDAMENTO STAGIONALE 2010: la primavera e l'inizio dell'estate sono state piovose e caratterizzate da temperature al di sotto della media. Per contro, i mesi di agosto e settembre con un clima caldo e asciutto hanno portato ad una maturazione ottimale. *La vendemmia è iniziata il 23 settembre e terminata il 13 ottobre.*

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura segue la fermentazione

malolattica. Il Brunello *Vigna del Fiore* 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: Alcol 14,71 % – Acidità Totale 5.22 g/l – Acidità Volatile 0.47 g/l – SO₂ libera 18 mg/l – SO₂ totale 104 mg/l – Zuccheri residui (glucosio + fruttosio) 1.32 g/l – Estratto secco 29.50 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: ciliegia matura, note ambrate e vanigliate, accenni di chiodi di garofano. **GUSTO:** complesso, dalla trama fitta e vellutata. Elegante con tannini setosi. Molto persistente.

ABBINAMENTI: è un magnifico vino da arrostiti, stufati, grigliate di carne. Prelibato con piatti di alta cucina, ma anche perfetto come "vino da meditazione".

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-60 anni.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.