



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 | 2011



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2011. 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 2011: l'inverno è stato caratterizzato da un alternarsi di periodi di freddo intenso ad altri con un clima abbastanza mite. La primavera è stata piuttosto piovosa, con temperature nel complesso basse per il periodo. L'estate è iniziata con giornate più fresche e piovose della norma. Questa situazione è mutata nella seconda parte quando il clima si è stabilizzato su temperature molto alte ed una forte umidità, protrandosi fino alla fine della vendemmia ed anche oltre. *La vendemmia è iniziata il 21 settembre e terminata il 4 ottobre.*

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasate, 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: Alcool 14,5 % – Acidità Totale 5.1 g/l – Volatile 0.48 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) 1.1 g/l – Estratto secco 31.1 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino con riflessi granato. **PROFUMO:** aromi intensi con spiccate note di ciliegie mature ed erbe aromatiche, sentori di macchia mediterranea, cacao e liquirizia. **GUSTO:** elegante ed ampio con fitta trama tannica, persistente e sapido, retrogusto di frutta rossa matura, ciliegia e leggere note speziate, cannella.

ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. 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.