



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 | 2012*



**BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2012.** 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 2012:** l'inverno del 2012 è stato decisamente anomalo, caratterizzato inizialmente da un clima asciutto e mite rispetto ai parametri medi della stagione. A fine gennaio la situazione è mutata drasticamente, con il sopravvento di freddo intenso ed abbondanti nevicate. La primavera, periodo solitamente piovoso, ha continuato ad essere piuttosto secca e con temperature al di sopra della media stagionale. L'estate è stata torrida, con temperature caldo-umide molto alte, a settembre alcune piogge hanno riportato il clima su livelli più adatti al periodo permettendo un buon recupero vegetativo della vite e, di conseguenza, una buona maturazione delle uve. *La vendemmia è iniziata il 18 settembre e terminata il 3 ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-dirasbate, 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 5.5 g/l – Volatile 0,39 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) 0,8 g/l – Estratto secco 33 g/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino brillante ed intenso. **PROFUMO:** ciliegia, mora e prugna. Accenti di cannella, pepe bianco, noce moscata. **GUSTO:** morbido, rotondo, equilibrato, profondo e complesso. Struttura carnosa, sostenuta da trama tannica fitta e setosa. Retrogusto persistente.

**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.