



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 | 2013



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2013.

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 2013: l'inverno è stato molto umido e piovoso, con temperature piuttosto miti per il periodo. La primavera ha mantenuto le stesse caratteristiche della stagione invernale, intervallata però da giornate con temperature quasi estive che hanno favorito lo sviluppo vegetativo della vite. Nella parte iniziale, l'estate è stata fresca ed umida mentre, nella seconda metà, le temperature sono tornate nella norma. La fine dell'estate e l'inizio dell'autunno hanno mantenuto un clima caldo, rinfrescato da brevi piogge e con un'eccellente escursione termica. Questa combinazione di elementi ha consentito alla vite di vegetare nelle migliori condizioni per la maturazione delle uve. *La vendemmia si è svolta dal 6 al 14 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 0.36 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) 0.5 g/l – Estratto secco 30.3 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante ed intenso. **PROFUMO:** intensi aromi di frutta rossa matura con prevalenti sentori di visciola e prugna unite alle leggere e avvolgenti note speziate. **GUSTO:** ampio ed avvolgente. La fitta e raffinata trama tannica unita ad una spiccata vivacità si combinano conferendo intensa persistenza tattile e retrofativa.

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.