



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 | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | VIGNA DEL FIORE | 2016. 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 2016: nel 2016 abbiamo avuto una primavera molto piovosa che ha colmato le falde e assicurato un'abbondante quantità di acqua, seguita da un'estate temperata e poi da un'autunno molto caldo di giorno e fresco di notte. Questo ha permesso una maturazione fenolica perfetta e reso le uve molto ricche di acidità, colore e profumi. Il Brunello 2016 ha una grande abbondanza di aromi franchi, netti, fragranti, e una spalla acida forte, garanzia di un lungo invecchiamento. I colori sono intensi e vivaci, le basse temperature hanno evitato ogni concentrazione e un contenuto alcolico troppo alto. Nelle vendemmie migliori il Brunello può mostrare sostanzialmente due tipologie: quella "potente" tipica dei vini impressionanti e subito pronti del 1925, 1964, 1997 o

2010, e quella "elegante" del 1931, 1957, 1975 o 2016, che è di una complessità affascinante, meno alcolica ma più adatta sia a grandi evoluzioni che al lunghissimo invecchiamento. Sono le due facce di un grande territorio da vino, due modi di essere del Brunello che si sono alternati in tutta la sua lunghissima storia; la piovosità, la temperatura e i mille fattori del clima sono spesso diversi e ci offrono sfumature che a grandi linee sono ricorrenti. *La vendemmia è iniziata il 20 settembre e terminata il 9 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 5.6 g/l – Acidità volatile 0.51 g/l – Zuccheri residui < 0.4 g/l – Estratto secco 29.4 g/l – pH 3.44.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante e concentrato. **PROFUMO:** note iniziali di amarena, lampone and rosa damascena, seguite da sentori di cacao e caffè, erbe mediterranee. **GUSTO:** sorso carezzevole ed intenso. Si ripresentano l'amarena, le erbe selvatiche insieme a note di cioccolata amara. Molto persistente ed avvolgente.



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 | 2016



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

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.