



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112

info@fattoriadei-barbi.it | www.fattoriadei-barbi.it

*Brunello di Montalcino DOCG | Riserva 2010*



**BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2010.**

Le caratteristiche tipiche del Brunello sono la grande intensità di corpo e di colore, aromi complessi ed evoluti, capacità di lungo invecchiamento. Nella *Riserva* tali qualità hanno la possibilità di esprimersi al meglio. Questo vino è il frutto di una attenta selezione che inizia dalla vendemmia, prosegue in cantina con l'invecchiamento in botte più prolungato rispetto al Brunello annata e si conclude con un più lungo affinamento in bottiglia, prima della messa in vendita.

**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 60.

**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 E AFFINAMENTO:** le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperature fino a 16°C, in ambiente protetto di CO<sub>2</sub>. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni a una temperatura controllata di 27°-28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente

il vino è stato riposto in legni di media-piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Riserva* viene elevato in legno per almeno tre anni ed affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

**ANALISI CHIMICA:** Alcool 14,5 % – Tot. Ac. 5 g/l – Vol. Ac. 0.5 g/l – Zuccheri residui 0.8 g/l – Estratto secco 30 g/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino intenso con riflessi granato. **PROFUMO:** frutta rossa matura, ciliegia, note speziate, liquirizia, note ambrate. **GUSTO:** strutturato, avvolgente e di raffinata eleganza dalla fitta trama tannica, sapido e persistente, al retrogusto prevalgono note di frutta rossa matura erbe aromatiche, cacao e liquirizia.

**ABBINAMENTI:** vino per le grandi occasioni, accompagna arrostiti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 20-80 anni.

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