



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 2011



#### **BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2011.**

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 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 ad una forte umidità, protraendosi fino alla fine della vendemmia ed anche oltre. *La vendemmia è iniziata il 21 settembre e terminata il 4 ottobre.*

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** le uve pigio-diraspatate 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. 5.1 g/l – Vol. Ac. 0.47 g/l – Zuccheri residui 0.6 g/l – Estratto secco 31.8 g/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino intenso e concentrato. **PROFUMO:** intenso, complesso, frutta rossa, amarena, eucalipto con note muschiate, alloro. **GUSTO:** caldo e avvolgente, molto territoriale con tannino inizialmente austero, poi largo e disteso sul finale, di grande carattere.

**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.