



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 2012



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2012.

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 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 E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspatate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO₂. 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. 5.4 g/l – Vol. Ac. 0.39 g/l – Zuccheri residui 0,9 g/l – Estratto secco 33.0 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: Rosso rubino intenso. **PROFUMO:** si presenta intenso, ampio, avvolgente e complesso. Le spiccate e speziate note di cannella, macis ed erbe aromatiche si amalgamano bene con sentori di frutta rossa, di ciliegia sotto spirito. **GUSTO:** al palato è molto elegante e classico. Il tannino morbido si integra perfettamente con acidità e sapidità dando al vino persistenza ed equilibrio.

ABBINAMENTI: vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti 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.