



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 2013



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2013.

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 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 E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspate 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 SENSORIALE. COLORE: Rosso rubino intenso. **PROFUMO:** intensi aromi di prugna matura, ribes nero si accompagnano a note di frutta secca, vaniglia, macis e pepe bianco. **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 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.