



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

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

info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Rosso di Montalcino DOC | 2018



ROSSO DI MONTALCINO DOC. Il Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione più giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve Sangiovese, provenienti dai vigneti più giovani, che danno vini profumati ed eleganti, meno tannici e corposi del Brunello.

Il Rosso di Montalcino è il vino ideale per occasioni meno impegnative e per chi vuole godere, ogni giorno, il piacere di *un buon bicchiere*.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilliti. **ALTITUDINE:** da 400 a 450 m slm. **ETÀ MEDIA:** 12 anni. **ESPOSIZIONE:** Est – Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

ANDAMENTO STAGIONALE 2018: l'inizio del 2018 è stato caratterizzato da un gennaio mite ed un febbraio freddo e spazzato da venti settentrionali. Il comun denominatore dell'inverno sono state le abbondanti precipitazioni, sia nevose che piovose, grazie alle quali si è riusciti a colmare il grave deficit idrico. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed anch'essa è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni, tanto che è risultata la stagione più piovosa degli ultimi trent'anni. In estate la situazione il clima si è mitigato fino alla seconda metà di agosto che è stata caratterizzata da alte temperature. Temporalmente sporadici hanno interessato l'inizio di settembre, rinfrescando il clima e premettendo di concludere la maturazione delle uve in maniera equilibrata, seppure anticipata.

La vendemmia si è svolta dal 17 al 29 settembre.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 26-28°C.

AFFINAMENTO: circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

ANALISI CHIMICA: Alcool 14.1% – Acidità totale 5.0 g/l – Acidità volatile 0.49 g/l – Zuccheri residui < 1.5 g/l – Estratto secco 29.3 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino di media intensità. **PROFUMO:** marasca e lampone. Sfumature mentolate, di rosa canina e melagrana. **GUSTO:** ingresso morbido ed allungato, trama tannica vellutata. Sentori di frutta rossa di bosco e visciola. **ABBINAMENTI:** perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 4-5 anni.

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