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 | 2019

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 DELLE VITI:** 12 anni. **ESPOSIZIONE:** Est – Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

ANDAMENTO STAGIONALE 2019: inverno con temperature leggermente sopra alla media; temperature minime sotto lo zero, concentrate soprattutto nella prima metà del mese di gennaio. Piovosità concentrate tra il 18 ed il 25 gennaio e nei primi 5 giorni di febbraio, per un totale nei due mesi di circa 70 mm. Il germogliamento è avvenuto nel tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° nei mesi di marzo, aprile e maggio. L'andamento stagionale di questi mesi ha portato a un rallentamento vegetativo di circa due settimane. Nei mesi di giugno e luglio non si sono registrati eventi piovosi di rilievo, ad esclusione di un importante fenomeno alla fine del mese di luglio (circa 70 mm in due giorni). Le temperature medie in questi due mesi si sono mantenute tra i 20 C° e i 25 C°, con picchi a 35 C° in sole due giornate. Il mese di agosto non ha registrato precipitazioni, se non attorno al 25 con 20 mm totali; le temperature nelle medie consuete, con massime tra i 30 C° e i 35 C°. Grazie alle riserve idriche accumulate e alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivi, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente e ha permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Eventi piovosi durante la prima settimana di settembre hanno posticipato i tempi della raccolta e permesso un contenimento del tenore alcolico delle uve. Le uve Sangiovese in vendemmia si sono presentate in ottimale stato fitosanitario. *La vendemmia è iniziata il 30 settembre e si è conclusa il 10 ottobre.*

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 14.14% – Acidità totale 5.2 g/l – Acidità volatile 0.39 g/l – Zuccheri residui < 0.6 g/l – Estratto secco 26.8 g/l – pH 3.58

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante, media intensità. **PROFUMO**: molto fresco con una spiccata presenza di piccoli frutti rossi, ciliegia e lampone. Note di tiglio e camomilla, fiori bianchi delicati che poi lasciano spazio a sfumature di menta ed eucalipto. **GUSTO:** sorso molto elegante e balsamico, scorrevole. Bella struttura in media bocca, persistente. **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.