



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 | 2017



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2017. Il Brunello è il “cuore” della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

ANDAMENTO STAGIONALE 2017. La primavera 2017 è trascorsa sostanzialmente in linea con le medie stagionali. La stagione vegetativa è cominciata nei tempi consueti e la primavera è stata caratterizzata da un aprile e un maggio miti e molto asciutti, seguiti da un mese di giugno temperato e senza precipitazioni. È seguita però un'estate molto calda che ha di fatto anticipato i processi di maturazione delle uve. Il sole ha scaldato per tutto il mese di luglio, determinando un iniziale stress idrico per le piante. Il momento più difficile è stato nella seconda metà di agosto, quando è iniziata un'aria anticiclonica di origine africana, che ha determinato temperature torride, ben oltre la media del periodo, che si sono protratte per due settimane, accelerando i tempi di maturazione delle uve. All'inizio di settembre poche piogge hanno riequilibrato i tempi di maturazione, permettendo una raccolta sì anticipata, ma ottimale. *La vendemmia si è svolta dall'8 al 22 settembre.*

VINIFICAZIONE: 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 ad 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 *Annata* viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. **AFFINAMENTO:** in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

ANALISI CHIMICA. Alcool 14.41% – Acidità totale 5.9 g/l – Acidità volatile 0.45 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – Estratto secco 31.7 g/l – SO₂ 18/83.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante e concentrato. **PROFUMO:** fragola matura, rosa canina, spezie dolci, salvia, anice, iris. **GUSTO:** sorso caldo e aperto, equilibrato. Lungo e sostenuto da una bella acidità, tannini cedevoli, ottima struttura.

ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15-50 anni.

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