



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Brunello di Montalcino DOCG | Riserva | 2016



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2016.

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:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 60.

ANDAMENTO STAGIONALE 2016. Un'annata caratterizzata da una primavera molto piovosa, che ha colmato le falde e assicurato un'abbondante quantità di acqua, seguita da un'estate temperata e poi da un'autunno molto caldo di giorno e fresco di notte. Questo ha permesso una maturazione fenolica perfetta e reso le uve molto ricche di acidità, colore e profumi. Il Brunello di Montalcino 2016 ha una grande abbondanza di aromi franchi, netti, fragranti, e una spalla acida forte, garanzia di un lungo invecchiamento. I colori sono intensi e vivaci, le basse temperature hanno evitato ogni concentrazione e un contenuto alcolico troppo elevato. *La vendemmia è iniziata il 20 settembre e terminata il 9 ottobre.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperature

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 14.38% – Acidità totale 5.7 g/l – Acidità volatile 0.47 g/l – Zuccheri residui < 0.6 g/l – Estratto secco 30.1 g/l – SO₂ 23/104.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante, intenso. **PROFUMO:** frutta matura rossa e nera (fragola, mora di bosco, ribes nero). Pepe nero, noce moscata, elicriso, erbe selvatiche. Tabacco nero sullo sfondo. **GUSTO:** molta struttura e complessità. Sorso lungo, dritto, austero ed elegante.

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.