



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

Rosso di Montalcino DOC | 2020



ROSSO DI MONTALCINO DOC | 2020. 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:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Est-Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

ANDAMENTO STAGIONALE 2020. La primavera è stata umida, a marzo e aprile le piogge di sono susseguite una dietro l'altra, poi da maggio è tornato il sole, anche se le temperature sono rimaste basse. L'estate è stata asciutta, calda ma senza eccessi, ben soleggiata e con notti fresche, il clima ideale per il Sangiovese. Solo una settimana è stata davvero calda, e ha fornito quello stress necessario a dare quel di più che caratterizza una grande annata. Sul finire di agosto una decina di giorni di piogge moderate e alternate a sole hanno abbattuto le temperature e ridato spinta all'uva. Settembre è stato soleggiato ma con caldo moderato, con notti fresche che hanno permesso un'ottimale maturazione fenolica. *La vendemmia è iniziata il 15 settembre e terminata il 2 ottobre*, senza nessuna pioggia. Una annata a cinque stelle del tipo 'anni 2000', con vini caldi, alcolici e 'grassi'.

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 5.6 g/l – Acidità volatile 0.35 g/l – Zuccheri residui < 0.3 g/l – Estratto secco 28.8 g/l – SO₂ 20/60.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante di media intensità. **PROFUMO:** lampone, fragola, arancia rossa, zafferano, erbe balsamiche, un accenno di menta. **GUSTO:** sorso scattante, vivace, fresco e prolungato.

ABBINAMENTI: perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 4-5 anni.

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