



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 | 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.



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 | Vigna del Fiore | 2017



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG |

2017. La *Vigna del Fiore* è un unico appezzamento di 5,7 ha di terreno sassoso ove la vite è coltivata dal 1500; è la vigna più a sud di tutta l'azienda. La sua speciale esposizione e la composizione del suolo conferiscono a questo Brunello eleganza, finezza di profumi e complessità al palato.

Prodotto dal 1981, è un vino con una grande capacità di invecchiamento, ma, per la sua armonia e piacevolezza, può essere goduto fin dai primi anni di bottiglia.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro e alberese nella parte più alta del vigneto.

ALTITUDINE: 270-294 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigna impiantata nel 1991. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

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, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il Brunello *Vigna del Fiore* 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 14.75% – Acidità totale 5.7 g/l – Acidità volatile 0.48 g/l – Zuccheri residui < 1.2 g/l – Estratto secco 32.1 g/l – SO₂ 14/87.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino molto intenso e brillante. **PROFUMO:** ricco e speziato, ciliegia matura, fruttini rossi appena accennati, mela cotogna, petali di rosa macerati, buccia d'arancia. Caffè sullo sfondo. **GUSTO:** profondo con una trama tannica ben integrata, complesso, vellutato.

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

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-60 anni.

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



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.



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 | 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-dirasbate 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.