



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112

info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana Rosso | 2021



### SENZA SOLFITI AGGIUNTI IGT TOSCANA ROSSO | 2021.

Cos'è il "Senza Solfiti Aggiunti" della Fattoria dei Barbi?

È un ottimo Sangiovese di Montalcino, vinificato con la più avanzata tecnica enologica e ideale per chi non sopporta la solforosa. È prodotto secondo il protocollo per un "vino senza chimica aggiunta" dell'Università di Pisa, un progetto di ricerca iniziato nel 2013.

È estremamente toscano ma particolare, perché se si usa la solforosa l'evoluzione del vino prende strade diverse. Non migliori o peggiori, solo diverse. È il capostipite di una nuova tipicità montalcinese? Solo il tempo potrà dirlo.

Tutto è iniziato da una cena tra Stefano Cinelli Colombini e le professoressa Angela Zinnai e Francesca Venturi dell'Università di Pisa, nel 2012. La convivialità tra vecchi amici invoglia ai discorsi seri e così si parlava, nientemeno, che del futuro del vino. Certo, la salubrità è una tendenza, ma anche la qualità. La chimica deve ridursi o sparire, solforosa compresa, e ci vuole tipicità sennò non abbiamo futuro. Il "vino naturale" forse è una risposta, e forse no: fermentazioni non controllate, rifiuto della tecnica e bizzarrie del clima lo rendono discontinuo e troppo costoso. E se provassimo qualcosa di simile, ma ad alta tecnologia?

Così l'Università micro-vinificò un bianco nel 2013, e la Fattoria dei Barbi realizzò cento ettolitri di Sangiovese nel 2014. Noi abbiamo messo l'uva e il lavoro manuale, l'Università ha studiato i nostri risultati e altri lavori e ha sintetizzato il tutto in un brevetto registrato da una sua spin-off. Poi abbiamo aspettato anni per vedere se il vino "teneva", perché la Fattoria dei Barbi non mette in commercio un vino se non resta buono a lungo. Il Covid ha allungato i tempi, e così siamo arrivati alla vendemmia 2021 e al nostro "Senza Solfiti Aggiunti".

Ogni dettaglio del "Senza Solfiti Aggiunti" della Fattoria dei Barbi è stato curato. Abbiamo usato solo prodotti ammessi dai protocolli bio e non chimici, che ci hanno permesso di evitare ogni contaminazione microbiologica e di *brettanomyces*. Per non generare anidride solforosa in fermentazione abbiamo usato specifici lieviti selezionati. Ogni lavorazione è stata fatta in atmosfera di CO<sub>2</sub>, poi il vino è stato lasciato evolvere in assenza di ossigeno. È stato stabilizzato a freddo, e imbottigliato in leggera depressione usando tappi di sughero naturale trattati con l'innovativo metodo del CO<sub>2</sub> supercritico, che non prevede l'aggiunta di prodotti chimici.

Il "Senza Solfiti Aggiunti" della Fattoria dei Barbi è il frutto di una precisa filosofia aziendale: abbiamo scelto di usare la tecnica enologica più evoluta ma solo quella fisica. È un vino senza chimica aggiunta, e l'abbiamo creato nel massimo rispetto dell'igiene, dell'ambiente e della salute del consumatore. Non sappiamo se sarà possibile estendere questo metodo ai vini destinati a lunghi invecchiamenti come il Brunello, ma la sperimentazione continua e il tempo ci darà delle risposte.



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)

tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112

info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Senza Solfiti Aggiunti IGT Toscana Rosso | 2021



**UVA:** Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino. **TERRENO:** con scheletro abbondante e prevalente galestro. **ALTITUDINE:** 450 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigna impiantata nel 1997. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.128. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2021.** L'inverno è stato abbastanza asciutto, con piogge sparse. La primavera è stata un po' più umida, caratterizzata da una gelata tardiva che ha interessato tutta l'Italia. La Fattoria dei Barbi è posta in media e alta collina, per cui i nostri vigneti ne hanno risentito in misura ridotta. L'estate è stata calda e asciutta. Le piogge scarse e la gelata hanno ridotto la quantità di uva ma, come spesso accade, hanno portato effetti molto positivi sulla qualità. *La vendemmia si è svolta dal 16 settembre al 1 ottobre.*

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** si è prestata estrema attenzione allo stato di sanità dell'uva, che è stata colta a mano e subito raffreddata con ghiaccio secco per bloccare ogni ossidazione. I grappoli sono stati passati attraverso un selettore meccanico Pellenc, che ha eliminato i corpi estranei (foglie, rami, etc.) e i chicchi verdi o difettati. La fermentazione è avvenuta in atmosfera privata di ossigeno in fermentini Ganimede a rimontaggio automatico mediante gas, che nella prima fase sono stati saturati con CO<sub>2</sub> aggiunto e in seguito hanno lavorato con quello naturale. Sono stati usati lieviti selezionati che non producono solfiti in fermentazione. Il resto della vinificazione e dell'affinamento in acciaio è stato normale, ma curando di evitare ogni contatto con l'ossigeno e

saturando i vasi con argon. L'imbottigliamento è avvenuto in marzo, in totale assenza di ossigeno e usando tappi speciali trattati: si tratta di tappi di sughero naturale trattati contro il TCA e ogni inquinante con l'innovativo metodo del CO<sub>2</sub> super-critico, che non prevede aggiunta di prodotti chimici di sintesi.

**ANALISI CHIMICA.** Alcool 14.15% – pH 3.44 – Acidità totale 6.5 g/l – Acidità volatile 0.42 g/l – Zuccheri residui < 0.20 g/l – Estratto secco 27.7 g/l – SO<sub>2</sub> libera < 5 mg/l – SO<sub>2</sub> totale < 10 mg/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso porpora brillante e intenso. **PROFUMO:** fresco e pulito. Onde fragranti di piccole bacche rosse, amarena e uva rossa matura.

**GUSTO:** polpa carnosa, l'aspetto fruttato riempie la bocca accompagnato da una piacevole e balsamica acidità.

**ABBINAMENTI.** Ideale anche leggermente fresco, è un vino da tutto pasto che si sposa specialmente bene con formaggi freschi a pasta filata, salumi, verdure grigliate. **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.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0.75 Lt.

**NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE:** 13.000 (0.75 Lt.)