



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 | 2018



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2018. 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 2018. L’inizio del 2018 è stato caratterizzato da un gennaio mite ed un febbraio freddo e spazzato da venti settentrionali. Il comun denominatore dell’inverno sono state le abbondanti precipitazioni, sia nevose che piovose, grazie alle quali si è riusciti a colmare il grave deficit idrico. La primavera ha fatto registrare temperature al di sopra della media stagionale ed anch’essa è stata caratterizzata da abbondanti precipitazioni, tanto che è risultata la stagione più piovosa degli ultimi trent’anni. In estate la situazione il clima si è mitigato fino alla seconda metà di agosto che è stata caratterizzata da alte temperature. Temporalmente sporadici hanno interessato l’inizio di settembre, rinfrescando il clima e premettendo di concludere la maturazione delle uve in maniera equilibrata, seppure anticipata. *La vendemmia si è svolta dal 17 al 29 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 14.50% – Acidità totale 5.8 g/l – Acidità volatile 0.45 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – pH 3,44.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino intenso e brillante. **PROFUMO:** piccoli frutti rossi selvatici, rosa canina, sambuco, eucalipto, leggera sfumatura di menta ed erbe mediterranee. **GUSTO:** sorso ampio, snello e allungato, tannini ben integrati. Buona persistenza. **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.

Note degustazione Ottobre 2022