



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 | Riserva | 2017



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2017.

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 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 alcune 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 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 14.50% – Acidità totale 6 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – pH 3,25.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino intenso e concentrato. **PROFUMO:** prugna, mora, liquirizia, cacao, una punta di tabacco. **GUSTO:** pieno, sorso persistente, tannini rotondi. Finale lunghissimo.

ABBINAMENTI: vino per le grandi occasioni, accompagna arrostiti 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.

Note degustazione Ottobre 2022