



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 | 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



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 | 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 fatto anticipare 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@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-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.



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Chianti Classico DOCG



CHIANTI CLASSICO DOCG. Il Chianti Classico è il vino toscano con la regolamentazione più antica. Già nel 1716 fu emesso un editto dal Granduca di Toscana Cosimo III che ne delimitava il territorio di produzione. Oggi molte cose sono cambiate, ma il carattere di grande classe e austerità di questo vino è rimasto ed anzi può dirsi accresciuto.

UVA: Sangiovese 80% - Cabernet e Merlot 20%

VINIFICAZIONE: fatta in maniera tradizionale con macerazione non eccessivamente lunga ma con fermentazione malolattica indotta subito dopo la fine di quella alcolica.

AFFINAMENTO: in grandi botti di rovere di Slavonia.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso. Presenta aromi fruttati intensi, di marasca, con sfumature balsamiche e speziate. In bocca grande struttura e buona trama acida, in perfetto equilibrio con la componente alcolica e con i tannini dolci che conferiscono al vino una giusta morbidezza.

ABBINAMENTI: cacciagione, piatti di carne rossa, arrosti. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



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

Maremma Toscana DOC | 2019



COS'È IL MAREMMA TOSCANA DOC: è la più recente DOC toscana, nata appena nel 2011, ma la cui produzione sta crescendo molto rapidamente grazie ai numerosi riscontri positivi. Il suo stile rappresenta pienamente la piacevolezza e solarità della nostra regione. Il Maremma DOC della Fattoria dei Barbi ha nel suo uvaggio il 60% di Sangiovese completato da percentuali minori di Cabernet Sauvignon (30%) e di Merlot (10%). È un vino mediterraneo, caldo, morbido, molto profumato; un vino che ama piacere ma al contempo è importante, ricco di estratto e di corpo.

UVA: Sangiovese 60% - Cabernet Sauvignon 30% - Merlot 10% **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: per salvare al massimo i profumi e i sentori fruttati si sono raffreddate le uve a 18° prima della vinificazione, che è stata lenta ed è durata due settimane a temperatura controllata senza superare i 28°.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: il colore è rosso purpureo intenso. **PROFUMO:** penetrante con spiccate note di frutta rossa matura, prugna, mirtillo, ciliegia. Leggere note dolci di pasticceria e spezie. **GUSTO:** al palato morbido, avvolgente con centro bocca polposo ed equilibrato. Finale dolce con retrogusto di ciliegia matura.

ABBINAMENTI: lo si può bere con gli amici prima di pranzo, è ideale per gli aperitivi, ma è davvero un vino da "tutto pasto" che si abbina con ogni piatto. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Morellino di Scansano DOCG



MORELLINO DI SCANSANO DOCG. Il Morellino è un vino che nasce in Maremma, zona all'estremo sud della Toscana, prodotto con *Sangiovese*, localmente denominato *Morellino*, e 15% di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana. È un vino ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed un'acidità vivace. Pur avendo radici antiche, ha un gusto è moderno ed accattivante.

UVA: Sangiovese Morellino 85% - uve provenienti da vitigni a frutto nero 15% **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano. **TERRENO:** argilla, calcare, scheletro. **ALTITUDINE:** 250 m slm. **ETÀ MEDIA:** 14 anni. **ESPOSIZIONE:** Est Sud Ovest. **ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

AFFINAMENTO: circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. Profumo di piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. Gusto caldo con tannini rotondi, sapido, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto. Vino "fresco", commercializzabile dalla primavera successiva alla vendemmia.

ABBINAMENTI: ideale per piatti di carne saporiti, arrostiti, "scottiglie" di cinghiale tipiche della cucina maremmana, salumi e formaggi particolarmente sapidi. Ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 4-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt