



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 | 2021



**ROSSO DI MONTALCINO DOC | 2021.** 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 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:** le uve pigio-diraspatate 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% – Acidità totale 5.8 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – pH 3,44.

**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.