



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



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

## Vermentino de' Barbi IGT Toscana Bianco



**VERMENTINO DE' BARBI IGT TOSCANA BIANCO.** Il Vermentino de' Barbi nasce dal profumato e aromatico Vermentino vinificato in purezza, un'uva antica e aromatica che si è sparsa per tutto il Mediterraneo. Nella Maremma Toscana, e soprattutto in terra di Scansano, ha trovato un'ambiente ideale per sviluppare tutta la sua piacevolezza e complessità in vini bianchi dotati di particolare struttura e *rotondità*. Così è nato il Vermentino dei Barbi, un gradevole compagno per i pranzi estivi.

**UVA:** Vermentino 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Scansano.

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate vengono pressate direttamente e il mosto riposto in vasca previo abbattimento di temperatura a 8°C. Seguono quindi le operazioni di cantina e la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C.

**ANALISI SENSORIALE:** colore giallo paglierino brillante. Al naso intense note floreali di glicine e biancospino, piacevoli fragranze agrumate e di frutti a buccia gialla, intrecciate a delicati toni minerali e vegetali. In bocca è secco e fresco, equilibrato da giusta morbidezza, con un finale sapido e persistente.

**ABBINAMENTI:** piatti non eccessivamente elaborati e complessi come antipasti di mare, piatti a base di pesce al forno o lesso, polpo, crostacei, ravioli di magro, torte salate, verdure e carni bianche. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 2 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt.