



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 | Riserva 2008*



**BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2008.**

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.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2008:** L'annata 2008 è stata caratterizzata da un andamento climatico particolarmente favorevole allo sviluppo vegetativo della vite. Durante il periodo primaverile, temperature al di sotto della media stagionale hanno ritardato il germogliamento delle piante e sono rimaste piuttosto basse fino al tardo giugno. Successivamente un'estate calda e asciutta, con propizie piogge verso la fine di agosto ed i primi di settembre, ha permesso il raggiungimento di una maturazione tecnologica e fenolica ottimale. *La vendemmia è iniziata il 27 settembre ed è terminata l'8 ottobre.*

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperature fino a 16°C, in ambiente protetto di CO<sub>2</sub>. 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 14,93 % – Ac. Tot. 5.8 g/l – Ac. Vol. 0.44 g/l – pH 3,55 – Zuccheri residui 1.2 g/l – Estratto secco 31.7 g/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino intenso.

**PROFUMO:** frutto a bacca rossa, frutta candita, liquirizia, note balsamiche e cipriate. **GUSTO:** sorso pieno venato di spezie, struttura ampia, calda e persistente, grandissima eleganza e sensualità.

**ABBINAMENTI:** vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti 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.