



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 | 2016



**ROSSO DI MONTALCINO DOC.** 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:** 12 anni. **ESPOSIZIONE:** Est – Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

**ANDAMENTO STAGIONALE 2016:** La vendemmia 2016 ci ha dato grandi soddisfazioni. Grazie a una primavera piovosa, con piogge sparse e ben distribuite, alla temperatura calda e asciutta dell'estate e a un autunno molto caldo di giorno e fresco di notte, le uve hanno potuto sviluppare una maturazione fenolica perfetta e reso le uve con un'ottima concentrazione di aromi, molto ricche di acidità, colore e profumi. *La vendemmia è iniziata il 20 settembre e terminata il 9 ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate 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 SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino vivace. **PROFUMO:** intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. **GUSTO:** Bocca distesa, ritmata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva.

**ABBINAMENTI:** perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

**CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO:** 4-5 anni.

**CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio e a una temperatura di 12-14°C.