



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:** Cordone libero. **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:** 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.

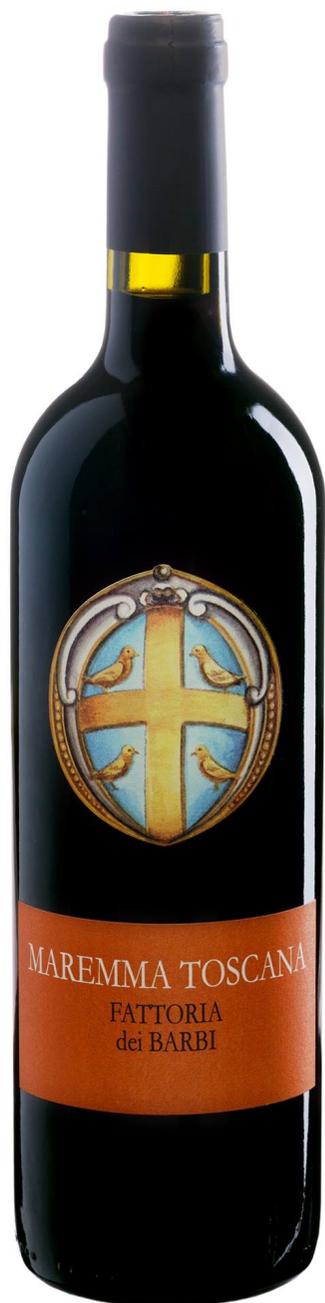
**CONFEZIONI:** formato bordolese 0,75 Lt



FATTORIA dei BARBI

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

Maremma Toscana DOC



**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 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 rosso purpureo intenso. **PROFUMO:** penetrante con spiccate note di frutta rossa matura, prugna, mirtilli, 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

*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:** 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, arrostiti. **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@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-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% – 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.



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 | 2019*



**BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2019.** 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 2019.** Inverno con temperature leggermente sopra alla media; temperature minime sotto lo zero, concentrate nella prima metà di gennaio. Piovosità a fine gennaio e nei primi di febbraio, per un totale di circa 70 mm. Germogliamento nei tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° a marzo, aprile e maggio. Questo andamento stagionale ha portato a un rallentamento vegetativo. A giugno e luglio nessun evento piovoso di rilievo, ad esclusione di un fenomeno alla fine di luglio (circa 70 mm in due giorni). Le temperature medie in questi due mesi si sono mantenute tra i 20 C° e i 25 C°, con picchi a 35 C° in sole due giornate. Agosto non ha registrato precipitazioni, se non attorno al 25 con 20 mm totali; le temperature nelle medie consuete, con massime tra i 30 C° e i 35 C°. Grazie alle riserve idriche accumulate e alle temperature non eccessive, l'apparato fogliare è rimasto intatto permettendo una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Piovosità durante la prima settimana di settembre hanno posticipato la raccolta e permesso un contenimento del tenore alcolico

delle uve. Le uve Sangiovese in vendemmia si sono presentate in ottimale stato fitosanitario. *La vendemmia è iniziata il 30 settembre e si è conclusa il 10 ottobre.*

**VINIFICAZIONE:** le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO<sup>2</sup>. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per 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) per poi passare 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 0.5 g/l – Zuccheri residui < 0.6 g/l – Estratto secco 29.2 g/l – pH 3,27.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino brillante. **PROFUMO:** bella frutta rossa (fragole, lamponi) matura, leggera spezia appena affumicata, anice, erica, pepe bianco. **GUSTO:** strutturato, ampio e avvolgente, tannini appena verdi, chiuso ma molto promettente. **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.



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 | Vigna del Fiore | 2019*



**BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2019.** 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 2019.** Inverno con temperature leggermente sopra alla media; temperature minime sotto lo zero, concentrate soprattutto nella prima metà del mese di gennaio. Piovosità concentrate tra il 18 ed il 25 gennaio e nei primi 5 giorni di febbraio, per un totale nei due mesi di circa 70 mm. Il germogliamento è avvenuto nei tempi consueti, con precipitazioni attorno ai 100 mm e temperature medie sui 10 C° nei mesi di marzo, aprile e maggio. L'andamento stagionale di questi mesi ha portato a un rallentamento vegetativo di circa due settimane. Nei mesi di giugno e luglio non si sono registrati eventi piovosi di rilievo, ad esclusione di un importante fenomeno alla fine del mese di luglio

(circa 70 mm in due giorni). Le temperature medie in questi due mesi si sono mantenute tra i 20 C° e i 25 C°, con picchi a 35 C° in sole due giornate. Il mese di agosto non ha registrato precipitazioni, se non attorno al 25 con 20 mm totali; le temperature nelle medie consuete, con massime tra i 30 C° e i 35 C°. Grazie alle riserve idriche accumulate e alle temperature che non hanno raggiunto picchi eccessivi, l'apparato fogliare è rimasto pressoché intatto ed efficiente e ha permesso una lenta e omogenea maturazione delle uve, ottimale per l'ottenimento di una perfetta maturità fenolica e tecnologica. Eventi piovosi durante la prima settimana di settembre hanno posticipato i tempi della raccolta e permesso un contenimento del tenore alcolico delle uve. Le uve Sangiovese in vendemmia si sono presentate in ottimale stato fitosanitario. *La vendemmia è iniziata il 30 settembre e si è conclusa il 10 ottobre.*

**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 14.50% – Acidità totale 5.6 g/l – Acidità Volatile 0.5 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – Estratto secco 30.7 g/l – pH 3,43.



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 | Vigna del Fiore | 2019*



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

**PROFUMO:** frutta matura, Confettura di fragole e amarena, anice stellato, rabarbaro, polvere di caffè, liquirizia. **GUSTO:** caldo e avvolgente, sorso ampio e lungo, tannini ben integrati, complesso e fragrante. Lunga persistenza.

**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.