



Brunello di Montalcino DOCG | Vigna del Fiore



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | VIGNA DEL FIORE. 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:** 350 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate nel 1991. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasbate, 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 SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante ed intenso. **PROFUMO:** di ciliegia, mora e prugna. Accenti di cannella, pepe bianco, noce moscata. **GUSTO:** al gusto morbido, rotondo, equilibrato, profondo e complesso. Struttura carnosa, sostenuta da trama tannica fitta e setosa. Retrogusto persistente. **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 D'INVECCHIAMENTO: 20-60 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.