



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 | 2020



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG | 2020. *Il Fiore* è la vigna più meridionale della Fattoria dei Barbi, e una delle più a sud di Montalcino. È una stretta valle di puro galestro, dove le uve del Brunello Vigna del Fiore maturano perfettamente al riparo dei venti freddi e del caldo scirocco. Il torrente Ribusuoli non fa mai mancare l'acqua. Ne risulta un Brunello sontuoso, elegante e di rara complessità.

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 2020. La primavera è stata umida, a marzo e aprile le piogge di sono susseguite una dietro l'altra, poi da maggio è tornato il sole, anche se le temperature sono rimaste basse. L'estate è stata asciutta, calda ma senza eccessi, ben soleggiata e con notti fresche, il clima ideale per il Sangiovese. Solo una settimana è stata davvero calda, e ha fornito quello stress necessario a dare quel di più che caratterizza una grande annata. Sul finire di agosto una decina di giorni di piogge moderate e alternate a sole hanno abbattuto le temperature e ridato spinta all'uva. Settembre è stato soleggiato ma con caldo moderato, con notti fresche che hanno permesso un'ottimale maturazione fenolica. *La vendemmia è iniziata il 15 settembre e terminata il 2 ottobre, senza nessuna pioggia.* Una annata a cinque stelle del tipo 'anni 2000', con vini caldi, alcolici e 'grassi'.

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 CHIMICA. Alcool 14.94% – Acidità totale 522 g/l – Acidità Volatile 0.47 g/l – Zuccheri residui < 0.8 g/l – Estratto secco 30.6 g/l – pH 3,45.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante molto concentrato. **PROFUMO:** frutta rossa matura, amarena, alloro. **GUSTO:** pieno, avvolgente, molto strutturato, tannini stonati, retrogusto vellutato.

ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti 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.