



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 | 2023



ROSSO DI MONTALCINO DOC | 2023. Il Rosso di Montalcino è un puro Sangiovese di Montalcino come il Brunello, ma per farlo scegliamo nei nostri vigneti le uve più adatte a darci un vino elegante, corposo, dai profumi ricchi e di beva piacevole fin da subito. Poi lo affiniamo, in legno e in bottiglia. Nasce così l'altro grande classico di Montalcino, quello da bere giovane.

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 2023. L'inverno è stato piovoso, e le piogge son aumentate in primavera fino ad arrivare ad una tempesta con grandine il 18 giugno. L'estate è stata calda ed ha avuto temperature estreme a luglio, ma ci sono stati temporali ogni due o tre settimane che hanno favorito uno sviluppo anomalo della peronospora e continui ributti della vegetazione che hanno ritardato la maturazione. L'invasione è avvenuta all'inizio di agosto, alcuni giorni più tardi della media degli ultimi anni. Un settembre fresco, soleggiato e ventilato ha permesso un'ottima evoluzione dei fenoli. La vendemmia è stata tardiva, abbiamo raccolto in ottobre per aspettare la perfetta maturazione delle uve. L'acidità è stata elevata, gli zuccheri abbastanza abbondanti con profumi e colori notevoli, ma la quantità è stata tra le più basse degli ultimi decenni.

La vendemmia si è svolta dal 28 settembre al 10 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: L'affinamento è di circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

ANALISI CHIMICA. Alcool 14% – Acidità totale 4,40 g/l – Acidità volatile 0,48 g/l – Zuccheri residui 0,7 g/l – Estratto secco 28,8 g/l – pH 3,27.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante e intenso. **PROFUMO:** di piccoli frutti rossi, lamponi, erbe selvatiche alpine, sentori di menta ed eucalipto. **GUSTO:** armonico, balsamico, leggera speziatura, sorso lungo.

ABBINAMENTI: perfetto con ravioli ricotta e spinaci, lasagne, carni bianche come pollo, tacchino, coniglio, piatti di pesce delicati o zuppe di pesce.

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.