



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:** Cortina semplice. **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 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, arrosti, "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

Vermentino de' Barbi IGT Toscana Bianco



VERMENTINO DE' BARBI IGT TOSCANA BIANCO. Il Vermentino de' Barbi nasce dal profumato e aromatico Vermentino vinificato in purezza, un'uva antica e aromatica che si è sparsa per tutto il Mediterraneo. Nella Maremma Toscana, e soprattutto in terra di Scansano, ha trovato un'ambiente ideale per sviluppare tutta la sua piacevolezza e complessità in vini bianchi dotati di particolare struttura e *rotondità*. Così è nato il Vermentino dei Barbi, un gradevole compagno per i pranzi estivi.

UVA: Vermentino 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono pressate direttamente e il mosto riposto in vasca previo abbattimento di temperatura a 8°C. Seguono quindi le operazioni di cantina e la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C.

ANALISI SENSORIALE: colore giallo paglierino brillante. Al naso intense note floreali di glicine e biancospino, piacevoli fragranze agrumate e di frutti a buccia gialla, intrecciate a delicati toni minerali e vegetali. In bocca è secco e fresco, equilibrato da giusta morbidezza, con un finale sapido e persistente.

ABBINAMENTI: piatti non eccessivamente elaborati e complessi come antipasti di mare, piatti a base di pesce al forno o lesso, polpo, crostacei, ravioli di magro, torte salate, verdure e carni bianche. Perfetto come aperitivo. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 2 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.