



FATTORIA dei BARBI

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

Senza Solfiti Aggiunti | BIO | Sangiovese IGT Toscana Rosso | 2024



LINEA BIO 'SENZA SOLFITI AGGIUNTI'. I vini della linea BIO «*Senza Solfiti Aggiunti*» provengono da vigneti di Maremma il cui clima asciutto ci dà le uve perfettamente sane che sono indispensabili per fare vini senza solfiti. L'uva è Bio e certificata VIVA, il protocollo del Ministero dell'Ambiente.

SENZA SOLFITI AGGIUNTI | BIO | SANGIOVESE IGT TOSCANA ROSSO | 2024. Da dieci anni vinifichiamo il Sangiovese senza uso della chimica, usando lieviti selezionati per ridurre quasi a zero anche la solforosa naturale della fermentazione. Anno dopo anno scopriamo il potenziale del Sangiovese «*Senza Solfiti*», una nuova tipicità fatta di colori rosso violacei così intensi da sembrare impossibili, di strutture eleganti e di grande ricchezza di profumi primari. Ha dimostrato una ottima capacità di invecchiamento ed è già un gran vino, ma ogni anno continuiamo a perfezionarlo.

UVA: Sangiovese bio 100%

ANDAMENTO STAGIONALE 2024. Le piogge primaverili hanno creato riserve sufficienti per affrontare l'estate senza soffrire lo stress idrico. La fase di fioritura si è sviluppata con regolarità. Alte temperature nei mesi di luglio ed agosto. Da metà agosto è tornata regolare l'escursione termica che ha favorito una maturazione ottimale. *La raccolta si è svolta il 1 Ottobre 2024.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve sono state raccolte a mano a perfetta maturità. I grappoli vengono diraspati e pigiati delicatamente, senza rompere la buccia favorendo il contatto tra il succo e le bucce, le quali vengono inserite nella vasca di macerazione ad una

temperatura costante di 26°C dando inizio alla fermentazione alcolica. La macerazione prolungata consente l'estrazione di sostanze aromatiche e polifenoliche aumento l'intensità colorante e garantiscono protezione come alternativa all'aggiunta di SO₂. Il vino viene separato dalle bucce. Prosegue la fermentazione alcolica a 26°C, fino ad esaurimento degli zuccheri. Segue la fermentazione malolattica che riduce l'acidità del vino promettendo maggiore rotondità. Il vino viene fatto sostare sulle fecce fini per circa tre mesi, aumentando la complessità e producendo un miglioramento sensoriale, assicurando una funzione antiossidante protettiva.

ANALISI CHIMICA. Alcol 14.61% – Acidità totale 5.4 g/l – Acidità Volatile 0.23 g/l – Zuccheri residui < 0.1 g/l – pH 3,5 – Acido Malico 0.16 – Anidride Solforosa Libera <1 mg/l – Anidride Solforosa Totale <10 mg/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino con riflessi violacei. **PROFUMO:** Fruttato, piccoli frutti rossi maturi, melograno, violetta mammola, rosa e macchia mediterranea. **GUSTO:** Tannino avvolgente. Di grande struttura.

ABBINAMENTI: ideale anche leggermente fresco, è un vino a tutto pasto che si sposa specialmente con formaggi semi stagionati, salumi, carni e verdure grigliate. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2 anni.

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.