



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 | Vermentino Orange IGT Toscana Bianco | 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 | VERMENTINO ORANGE IGT TOSCANA BIANCO | 2024. Questo «*Senza Solfiti Aggiunti*» è un Vermentino in purezza vinificato con la più moderna tecnologia e igiene, ma senza chimica. Come è fatto? Tre giorni di macerazione con le bucce, fermentato con lieviti selezionati per ridurre la solforosa naturale e tre mesi sulle fecce per aggiungere, in modo naturale, ricchezza aromatica e stabilità. È un'esplosione di profumi, aromi e piacevolezza che dura a lungo in bocca. Il colore è naturalmente dorato, così abbiamo deciso di chiamarlo "Orange".

UVA: Vermentino 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 29 Agosto 2024.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve sono state raccolte a mano a maturazione perfetta. 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 20°C dando inizio alla fermentazione alcolica. La macerazione,

garantisce protezione come alternativa all'aggiunta di SO₂ ma consente anche l'estrazione di sostanze aromatiche e polifenoli contribuendo all'aumento dell'intensità colorante, donando al vino il caratteristico colore dorato. Dopo circa 4 giorni si passa alla svinatura. Prosegue la fermentazione alcolica a 20°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 con aumento di grasso, morbidezza e volume.

ANALISI CHIMICA. Alcol 13.49% – Acidità totale 5.9 g/l – Acidità Volatile 0.21 g/l – Zuccheri residui < 0.20 g/l – pH 3,4 – Acido Malico < 0.1 – Anidride Solforosa Libera < 1 mg/l – Anidride Solforosa Totale < 10 mg/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: dorato antico consistente con riflessi ambrati. **PROFUMO:** l'impatto olfattivo è intenso, varietale. Sentori floreali di macchia mediterranea: salvia, ginestra, fruttati come frutta candita, albicocca appassita, miele e zafferano. **GUSTO:** bocca avvolgente, vellutata. Vibrante, 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 e con formaggi a pasta molle. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2 anni.

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