



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 | ETICHETTA BLU | 2021. Il Brunello è un puro Sangiovese di Montalcino, e dal 1500 è uno dei grandi vini italiani. Nella cantina della Fattoria dei Barbi si conservano quasi tutte le annate di Brunello dal 1892 ad oggi, e molte di quelle bottiglie hanno ottenuto premi nell'800, nel 900 e nel nuovo secolo. Siamo una delle più classiche espressioni della qualità dei vini di Montalcino.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

ANDAMENTO STAGIONALE 2021. A Montalcino è stata un'annata poco piovosa (684 mm di pioggia), e con temperature medie tra le più basse del decennio (18,4 C°). L'inverno non è stato freddo e a inizio Aprile le temperature sono salite favorendo un germogliamento precoce. Nella notte tra il 7 e l'8 Aprile una leggera gelata ha danneggiato i vigneti più bassi, riducendo la produzione. Maggio e Giugno hanno avuto temperature nella media stagionale, e un buon apporto di acqua che è durato fino ad Agosto ha favorito una ripresa dallo stress della gelata, con una crescita graduale ed un ottimo stato sanitario. Luglio non ha avuto giorni sopra 35 C°, e Agosto ne ha avuti solo quattro: un'estate moderata, con notti fresche che hanno dato fenoli in quantità. Il mese di Settembre è stato asciutto, solo 16 mm nella notte del 16, cosa ideale per la sanità dell'uva. *Abbiamo raccolto tra il 16 Settembre e il 1 Ottobre.* Quella che si

Brunello di Montalcino DOCG | 2021

prospettava essere una vendemmia difficile è invece risultata essere di grande qualità.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspatate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO₂. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per 16/17 giorni a una temperatura controllata di 27°-28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) per poi passare in botti a capacità superiore. Il Brunello *Annata* 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. Alcol 14.66% – Acidità totale 5.7 g/l – Acidità Volatile 0.5 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – Estratto secco 30.6 g/l.

ANALISI SENSORIALE. **COLORE:** rosso rubino brillante. **PROFUMO:** tratto classico dei grandi Brunelli tradizionali, un naso ampio ed espressivo ricco di note fruttate, marasca, visciole e piccole bacche rosse, fanno da apri pista a sensazioni balsamiche e speziate chiudendo con richiami alla nostra macchia mediterranea.

GUSTO: in bocca si presenta con un tannino educato e raffinato. Vino completo dove il tannino compatto e maturo si sposa con un'acidità ottimamente bilanciata e succosa. Conclude un finale piacevolmente sapido e persistente.



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 | 2021



ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15-50 anni.

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

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt e formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno.

FORMATI: formato bordolese 0,75 L; formato Magnum 1,5 L e formato Jéroboam 3 L in confezioni singole di legno.