



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 | Riserva | 2020



BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA DOCG | 2020.

La Riserva della Fattoria dei Barbi è prodotta solo in annate particolari, quelle che possono dare compimento allo straordinario potenziale di invecchiamento del Brunello. Che può vivere anche oltre cento anni. Scegliamo con cura le botti più adatte, e più coerenti con lo stile della Fattoria dei Barbi. È un Brunello austero, grande in tutto e di estrema eleganza.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 60.

ANDAMENTO STAGIONALE 2020. La primavera è stata umida, a marzo e aprile le piogge di sono susseguite una dietro l'altra, poi da maggio è tornato il sole, anche se le temperature sono rimaste basse. L'estate è stata asciutta, calda ma senza eccessi, ben soleggiata e con notti fresche, il clima ideale per il Sangiovese. Solo una settimana è stata davvero calda, e ha fornito quello stress necessario a dare quel di più che caratterizza una grande annata. Sul finire di agosto una decina di giorni di piogge moderate e alternate a sole hanno abbattuto le temperature e ridato spinta all'uva. Settembre è stato soleggiato ma con caldo moderato, con notti fresche che hanno permesso un'ottimale maturazione fenolica. *La vendemmia è iniziata il 15 settembre e terminata il 2 ottobre, senza nessuna pioggia.*

Una annata a cinque stelle del tipo 'anni 2000', con vini caldi, alcolici e 'grassi'.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve pigiodiraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperature fino a 16°C, in ambiente protetto di CO₂. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 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) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Riserva* viene elevato in legno per almeno tre anni ed affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

ANALISI CHIMICA. Alcool 14.8% – Acidità totale 5.9 g/l – Acidità Volatile 0.56 g/l – Zuccheri residui 1.1 g/l – Estratto secco 30.6 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante e molto intenso. **PROFUMO:** Riserva emblema di classicità, dove esprime al massimo la nobiltà e l'austerità del Sangiovese. Stuzzicante e variegato dove note di marasca sotto spirito si intrecciano piacevolmente con tocchi speziati e note eteree **GUSTO:** in bocca presenta una grande struttura con una fitta e profonda tessitura del tannino, che pungolato da una fresca e tesa acidità conduce ad un finale sapido, deciso e persistente.

ABBINAMENTI: vino per le grandi occasioni, accompagna arrostiti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.



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 | Riserva | 2020



CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-80 anni.

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

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