



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 | Vigna del Fiore | 2021



BRUNELLO DI MONTALCINO VIGNA DEL FIORE DOCG |

2020. Il *Fiore* è la vigna più meridionale della Fattoria dei Barbi, e una delle più a sud di Montalcino. È una stretta valle di puro galestro, dove le uve del Brunello Vigna del Fiore maturano perfettamente al riparo dei venti freddi e del caldo scirocco. Il torrente Ribusuoli non fa mai mancare l'acqua. Ne risulta un Brunello sontuoso, elegante e di rara complessità.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro e alberese nella parte più alta del vigneto.

ALTITUDINE: 270-294 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigna impiantata nel 1991. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Cordone libero.

CEPPI PER ETTARO: 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

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

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

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspare, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27° - 28° C.

Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il Brunello *Vigna del Fiore* 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. Alcool 14.6% – 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 molto concentrato. **PROFUMO:** vino che si presenta molto fine ed elegante, con note decisive ma al contempo sottili. Richiami di sottobosco e tabacco secco che si intrecciano a note di piccole bacche rosse. **GUSTO:** vino di grande beva, che in bocca presenta un sorso di mirabile finezza ed eleganza, impreziosito da un tannino fitto e setoso, il tutto sostenuto da un'acidità non invadente e ottimamente tesa. Finale carezzevole e di gran piacevolezza.

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



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 | Vigna del Fiore | 2021



TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 20-60 anni.

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

FORMATI: formato bordolese 0,75 L.