



FATTORIA dei BARBI

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



ROSSO DI MONTALCINO DOC | 2024. Il Rosso di Montalcino è un puro Sangiovese di Montalcino come il Brunello, ma per farlo scegliamo nei nostri vigneti le uve più adatte a darci un vino elegante, corposo, dai profumi ricchi e di beva piacevole fin da subito. Poi lo affiniamo, in legno e in bottiglia. Nasce così l'altro grande classico di Montalcino, quello da bere giovane.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilliti. **ALTITUDINE:** da 400 a 450 m slm. **ETÀ MEDIA:** vigne impiantate dal 1975 al 2017. **ESPOSIZIONE:** Est – Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

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 e Agosto. Da metà Agosto è tornata regolare l'escursione termica che ha favorito una maturazione ottimale.

La raccolta si è svolta il 6 Settembre 2024.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 26°C.

AFFINAMENTO: L'affinamento è di circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

Rosso di Montalcino DOC | 2024

ANALISI CHIMICA. Alcool 14% – Acidità totale 5.46 g/l – Acidità volatile 0.34 g/l – Zuccheri residui 0.5 g/l – Estratto secco 28.3 g/l – pH 3,27.

ANALISI SENSORIALE. **COLORE:** rosso rubino brillante, intenso e vivace. **PROFUMO:** al naso si apre con un bouquet intenso, con sentori di ciliegie e frutti rossi, arancia sanguinella, erbe aromatiche e balsamiche, violette e geranio. **GUSTO:** armonico, balsamico, leggera speziatura, tannino equilibrato e sorso lungo.

ABBINAMENTI: perfetto con ravioli ricotta e spinaci, lasagne, carni bianche come pollo, tacchino, coniglio, piatti di pesce delicati o zuppe di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 4-5 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.