



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 | Ciliegiole IGT Toscana Rosso | 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 | CILIEGIOLE IGT TOSCANA ROSSO | 2024.** Il Ciliegiole è parte dell'essere toscani e siamo fieri che proprio noi, che un secolo fa fummo tra i protagonisti del rilancio del Sangiovese, ora contribuiamo al suo recupero. Ne presentiamo una versione «*Senza Solfiti*», nell'uso della Fattoria dei Barbi. Il nostro Ciliegiole è un vino di una ricchezza aromatica suadente, ricca di primari, di un ricco rosso tra il violaceo e il sanguigno e di facile beva.

**UVA:** Ciliegiole 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 6 Settembre 2024.*

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** le uve sono state raccolte a mano precocemente per garantire una maggiore acidità. 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 26°C dando inizio alla fermentazione alcolica. La

macerazione consente l'estrazione di sostanze aromatiche e polifenoli che aumentano l'intensità colorante e garantiscono protezione come alternativa all'aggiunta di SO<sub>2</sub>. Dopo circa quattro giorni si passa alla svinatura. Prosegue la fermentazione alcolica a 26°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, assicurando una funzione antiossidante protettiva.

**ANALISI CHIMICA.** Alcol 11.78% – Acidità totale 5.8 g/l – Acidità Volatile 0.3 g/l – Zuccheri residui < 0.1 g/l – pH 3,46 – Acido Malico <0.1 – Anidride Solforosa Libera <1 mg/l – Anidride Solforosa Totale <10 mg/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso porpora brillante. **PROFUMO:** carattere varietale marcato: frutta a bacca rossa, ciliegia, fragola e lampone. Petali di rosa canina; pepe nero, fragrante e fresco. **GUSTO:** carezza tannica.

**ABBINAMENTI:** piatti di carne rossa, insaccati e formaggi stagionati. Cacciucco, insalata di frutti di mare, zuppa di pesce. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 12-14°C

**CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO:** 2 anni.

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