



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 | Ciliegiole IGT Toscana Rosso | 2025



**LINEA 'SENZA SOLFITI AGGIUNTI'.** I vini della linea «*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 certificata VIVA, il protocollo del Ministero dell'Ambiente.

**SENZA SOLFITI AGGIUNTI | CILIEGIOLE IGT TOSCANA ROSSO | 2025.** 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 100%

**ANDAMENTO STAGIONALE 2025.** Un inverno mite e piovoso ha permesso di accumulare buone riserve idriche nel terreno, fondamentali per affrontare l'estate. La primavera è stata regolare, con piogge ben distribuite che hanno favorito un germogliamento uniforme. A Giugno un'ondata di caldo ha accelerato la crescita vegetativa, ma senza stress per le piante grazie alle riserve accumulate. Intorno a metà Luglio il clima è tornato più mite e ventilato, permettendo una maturazione graduale; anche ad Agosto le temperature sono rimaste sotto controllo. Settembre è stato il mese chiave: la prima metà del mese è stata calda e soleggiata, mentre la seconda ha presentato piogge benefiche e forti escursioni termiche tra giorno e notte. Questo sbalzo di temperatura ha

favorito lo sviluppo di profumi intensi e il mantenimento di un'ottima acidità.

**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 sosterare sulle fecce fini per circa tre mesi, aumentando la complessità e producendo un miglioramento sensoriale, assicurando una funzione antiossidante protettiva.

**ANALISI CHIMICA.** Alcol 11.9% – Acidità totale 5.20 g/l – Acidità Volatile 0.31 g/l – Zuccheri residui 0.26 g/l – pH 3,33 – Acido Malico 0.08 – Anidride Solforosa Libera <2 mg/l – Anidride Solforosa Totale <3 mg/l.

**ANALISI SENSORIALE. COLORE:** rosso rubino scarico con sfumature cerasuolo, brillante e trasparente. **PROFUMO:** la macerazione esalta i sentori primari di frutta rossa fresca: prevalgono note croccanti di ciliegia, marasca e lampone appena colto. Note floreali di viola mammola e rosa fresca. **GUSTO:** la freschezza acida è la spina dorsale del



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 | Ciliegiole IGT Toscana Rosso | 2025*



sorso. Tannini estremamente sottili, setosi e quasi impercettibili.

**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.