



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 | Vermentino IGT Toscana Bianco | 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 | BIO | VERMENTINO IGT TOSCANA BIANCO | 2025. Questo «Senza Solfiti Aggiunti» è un Vermentino in purezza vinificato con la più moderna tecnologia e igiene, ma senza chimica. Come è fatto? Tre giorni di macerazione con le bucce, fermentato con lieviti selezionati per ridurre la solforosa naturale e tre mesi sulle fecce per aggiungere, in modo naturale, ricchezza aromatica e stabilità. È un'esplosione di profumi, aromi e piacevolezza che dura a lungo in bocca.

UVA: Vermentino bio 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 a maturazione perfetta. I grappoli diraspati e pigiati delicatamente, senza rompere la buccia e favorendo il contatto tra il succo e le bucce, le quali vengono inserite nella vasca di macerazione ad una temperatura costante di 20°C dando inizio alla fermentazione alcolica. La macerazione, ovvero il contatto prolungato delle bucce con il mosto, garantisce protezione come alternativa all'aggiunta di SO₂ ma consente anche l'estrazione di sostanze aromatiche e polifenoli contribuendo all'aumento dell'intensità colorante, donando al vino il caratteristico colore dorato. Dopo circa 4 giorni si passa alla svinatura. Prosegue la fermentazione alcolica a 20°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 con aumento di grasso, morbidezza e volume.

ANALISI CHIMICA. Alcol 12.8 % – Acidità totale 5.32 g/l – Acidità Volatile 0.36 g/l – Zuccheri residui 0.14 g/l – pH 3,38 – Acido Malico <0.05 – Anidride Solforosa Libera <2 mg/l – Anidride Solforosa Totale <3 mg/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: giallo dorato carico, brillante e consistente. **PROFUMO:** scorza d'arancia, note agrumate di pompelmo, frutta disidratata, note floreali di camomilla e la tipica macchia mediterranea, elicriso e rosmarino molto accentuata. **GUSTO:** sapido, salmastro, persistente. Finale di mandorla amara.



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 | Vermentino IGT Toscana Bianco | 2025



ABBINAMENTI: piatti non eccessivamente elaborati e complessi come antipasti di mare, piatti a base di pesce al forno o lesso, polpo, crostacei, ravioli di magro, torte salate, verdure e carni bianche. Perfetto come aperitivo e con formaggi a pasta molle.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2 anni.

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