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 | 2021

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2021. Il Brunello è un puro Sangiovese di Montalcino, e dal 1500 è uno dei grandi vini italiani. Nella cantina della Fattoria dei Barbi si conservano quasi tutte le annate di Brunello dal 1892 ad oggi, e molte di quelle bottiglie hanno ottenuto premi nell'800, nel '900 e nel nuovo secolo. Siamo una delle più classiche espressioni della qualità dei vini di Montalcino.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – argilla – sabbie. **ALTITUDINE:** da 250 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** 22 anni. **ESPOSIZIONE:** Varie. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO**: 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

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 e il 30 Settembre.* Quella che si prospettava essere una vendemmia difficile è invece risultata essere di grande qualità.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO^2. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per 16/17 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di piccola e media capacità (2.25 hl – 15 hl) per almeno 2 anni per poi passare in botti a capacità superiore e affinato in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

ANALISI CHIMICA. Alcol 14.6% – Acidità totale 5.75 g/l – Acidità Volatile 0.55 g/l – Zuccheri residui < 0.5 g/l – Estratto secco 30.6 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino brillante. **PROFUMO:** tratto classico dei grandi Brunelli tradizionali, un naso ampio ed espressivo ricco di note fruttate, marasca, visciole e piccole bacche rosse, fanno da apri pista a sensazioni balsamiche e speziate chiudendo con richiami alla nostra macchia mediterranea.
GUSTO: in bocca si presenta con un tannino educato e raffinato. Vino completo dove il tannino compatto e maturo si sposa con un'acidità ottimamente bilanciata e succosa. Conclude un finale piacevolmente sapido e persistente.

ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Formaggi a

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 Colombini

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG COLOMBINI. L'etichetta *Colombini* è una proposta della Fattoria dei Barbi riservata ai nostri più importanti clienti Horeca. Abbiamo scelto le migliori botti di Brunello e le abbiamo "vestite" con l'etichetta che usavamo negli anni '50, analoga alle vecchie Riserva di Brunello che tanti di questi clienti storici hanno sugli scaffali o in cantina; queste bottiglie esclusive, di grande qualità e confezionate in modo raffinato, sono a disposizione solo dei nostri clienti italiani, perché da sempre la Fattoria dei Barbi è fiera di mantenere la maggior parte delle sue vendite sul mercato nazionale. È una scelta di fedeltà per i tanti negozi, ristoranti, enoteche e esercizi commerciali che ci hanno dato fiducia durante la lunga vita della nostra azienda, un'offerta che rimarrà riservata a loro.

Il Brunello di Montalcino *Colombini* è molto classico, si distingue per la maggior vicinanza stilistica ai grandi nostri vini degli anni '50 e '60 a cui si richiama anche nell'etichetta; un Brunello dal lungo invecchiamento, austero, un po' più alcolico e più ricco di estratti ma soprattutto più elegante, nella tradizione della Fattoria dei Barbi.

ANALISI SENSORIALE. Il colore è di un rosso rubino con riflessi granato. Sentori di frutta a bacca rossa, con prevalente ciliegia, leggere note agrumate, frutta candita e spezie. Al gusto, strutturato, equilibrato e persistente. Nel retrogusto primeggiano frutti a bacca rossa. Elegante. **ABBINAMENTI.** Piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO. 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO. 15-50 anni.
CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE. Coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI. Formato bordolese 0,75 Lt; formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno.

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

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 – argilla – sabbie. **ALTITUDINE:** da 250 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** 22 anni. **ESPOSIZIONE:** Varie. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO**: 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 60.

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 dal 6 al 30 Settembre 2024.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca di acciaio dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 26°C. Il *Rosso di Montalcino* viene elevato in vasche d'acciaio e di cemento per circa 6 mesi e affinato in bottiglia per circa 3 mesi.

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: oltre i 5 anni.

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

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 L.

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 | Sangiovese 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 | BIO | SANGIOVESE IGT TOSCANA ROSSO | 2025. Da dieci anni vinifichiamo il Sangiovese senza uso della chimica, usando lieviti selezionati per ridurre quasi a zero anche la solforosa naturale della fermentazione. Anno dopo anno scopriamo il potenziale del Sangiovese *«Senza Solfiti»,* una nuova tipicità fatta di colori rosso violacei così intensi da sembrare impossibili, di strutture eleganti e di grande ricchezza di profumi primari. Ha dimostrato una ottima capacità di invecchiamento ed è già un gran vino, ma ogni anno continuiamo a perfezionarlo.

UVA: Sangiovese bio 100% **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano. **TERRENO.** Sabbie, ciottoli, argilla. **ALTITUDINE.** 160-180 m slm. **ETÀ MEDIA.** 21 anni. **ESPOSIZIONE.** Varie. **ALLEVAMENTO.** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO.** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI.** 60

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. *La raccolta si è svolta il 20 Settembre 2025.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve sono state raccolte a mano a perfetta maturità. 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 prolungata consente l'estrazione di sostanze aromatiche e polifenoliche aumento l'intensità colorante e garantiscono protezione come alternativa all'aggiunta di SO_2.
Il vino viene separato dalle bucce. 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 2 mesi, aumentando la complessità e producendo un miglioramento sensoriale, assicurando una funzione antiossidante protettiva.
Il *Sangiovese Senza Solfiti Aggiunti* viene elevato in vasche d'acciaio e di cemento per circa 6 mesi e affinato in bottiglia per circa 3 mesi.

ANALISI CHIMICA. Alcol 14.68 % – Acidità totale 5.23 g/l – Acidità Volatile 0.56 g/l – Zuccheri residui 0.54 g/l – pH 3,59 – Acido Malico 0.09 – Anidride Solforosa Libera <2 mg/l – Anidride Solforosa Totale <3 mg/l.

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 | Sangiovese IGT Toscana Rosso | 2025

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino scarico, luminoso, con sfumature porpora. In Maremma, dove le temperature sono più calde e il frutto raggiunge maturazioni zuccherine importanti, una macerazione così corta serve a "*scappare*" dai tannini più duri, estraendo solo la parte più vibrante e immediata del vitigno. **PROFUMO:** Sentori di frutta fresca a bacca rossa, lampone, melograno, note di macchia mediterranea, mirto, ginepro, rosmarino. **GUSTO:** Spiccata acidità, tannino setoso.

ABBINAMENTI: ideale anche leggermente fresco, è un vino a tutto pasto che si sposa specialmente con formaggi semi stagionati, salumi, carni e verdure grigliate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: oltre 5 anni.

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

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 | Ciliegiolo 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 | CILIEGIOLO IGT TOSCANA ROSSO | 2025. Il Ciliegiolo 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 Ciliegiolo 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: Ciliegiolo 100%. **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano. **TERRENO.** Sabbie, ciottoli, argilla. **ALTITUDINE.** 160-180 m slm. **ETÀ MEDIA.** 21 anni. **ESPOSIZIONE.** Varie. **ALLEVAMENTO.** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO.** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI.** 60

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.
La raccolta si è svolta il 5 Settembre 2025.

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_2. 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 2mesi, aumentando la complessità e producendo un miglioramento sensoriale, assicurando una funzione antiossidante protettiva.
Il *Ciliegiolo Senza Solfiti Aggiunti* viene elevato in vasche d'acciaio e di cemento per circa 6 mesi e affinato in bottiglia per circa 3 mesi.

ANALISI CHIMICA. Alcol 11.9% – Acidità totale 5.20 g/l – Acidità Volatile 0.31 g/l – Zuccheri residui 0.26 g/l –

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 Orange IGT Toscana Bianco | 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 | VERMENTINO ORANGE IGT TOSCANA BIANCO | 2024. 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. Il colore è naturalmente dorato, così abbiamo deciso di chiamarlo "Orange".

UVA: Vermentino 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 29 Agosto 2024.*

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve sono state raccolte a mano a maturazione perfetta. 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 20°C dando inizio alla fermentazione alcolica. La macerazione, garantisce protezione come alternativa all'aggiunta di SO_2 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 13.49% – Acidità totale 5.9 g/l – Acidità Volatile 0.21 g/l – Zuccheri residui < 0.20 g/l – pH 3,4 – Acido Malico <0.1 – Anidride Solforosa Libera <1 mg/l – Anidride Solforosa Totale <10 mg/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: dorato antico consistente con riflessi ambrati . **PROFUMO:** l'impatto olfattivo è intenso, varietale. Sentori floreali di macchia mediterranea: salvia, ginestra, fruttati come frutta candita, albicocca appassita, miele e zafferano. **GUSTO:** bocca avvolgente, vellutata. Vibrante, sapido e persistente.

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.

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

I Vini da Dessert della Fattoria dei Barbi | Vin Santo del Chianti DOC

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC. Il Vin Santo in Toscana rappresentava l'ospitalità e l'amicizia offerte al turista che passava in questa regione. La Fattoria dei Barbi ha da sempre condiviso questa filosofia e produce Vin Santo dal 1870, possedendone una collezione che è la più completa tra quelle esistenti in Toscana e probabilmente la più grande al mondo. Ancora oggi ai Barbi è tenuta viva la tradizione di questo vino abboccato, speciale e raro; la produzione annua è di poche bottiglie annue vista la complessità di produzione che comporta bassissime rese dell'uva in vino.

UVA: Trebbiano 55% - Malvasia 35% - Sangiovese 10%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve vengono lasciate appassire sui graticci fino a dicembre quando raggiungono 18-19° Baumé (termine che indica alto contenuto di zuccheri e basso contenuto di acqua). Dopo una pressatura soffice, il mosto è posto in piccoli caratelli di rovere insieme alla *madre* (residuo di Vin Santo della produzione precedente ricco in lieviti) dove lentamente fermenta e matura caratteristici e inconfondibili aromi.

ANALISI SENSORIALE: colore giallo ambrato. Delizioso al naso, con un bagaglio aromatico ricco, pulito e gradevole con note di uva passa, frutta candita e noce seguite da una delicata fragranza che ricorda il miele di castagno. In occa armonico vellutato, molto equilibrato con la dolcezza ed il calore dell'alcool ben bilanciati. Finale molto lungo e piacevolissimo.

ABBINAMENTI: a una temperatura di 14-15°C con i *cantucci* (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle) e la pasticceria secca; a 10-12°C con formaggi stagionati a pasta dura e paté a base di fegato. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-15°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: può invecchiare per decenni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

ALCOL: 16%

CONFEZIONI: formato 0,375 Lt – Astuccio serigrafato