



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 | 2014



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU | 2014. Il Brunello è il “cuore” della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 – 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARI IN QUINTALI:** 65.

ANDAMENTO STAGIONALE 2014: inverno mite e piovoso con temperature sopra la media stagionale. La fine della primavera e l’inizio dell’estate hanno visto un anticipo della fase vegetativa della vite in seguito alle piogge intensi e persistenti dei mesi di giugno e luglio. Ha fatto seguito un periodo soleggiato, caratterizzato da temperature miti, fino alla metà di Settembre. *La vendemmia è iniziata il 24 settembre e terminata il 3 ottobre.*

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspatate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO₂. Questo processo di raffreddamento della buccia dell’uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica è durata per circa 16/17 giorni ad una temperatura controllata di 27°-28°C. Alla svinatura è seguita la fermentazione malolattica e successivamente il vino è stato riposto in legni di media piccola capacità (2.25 hl – 15 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore.

Il Brunello *Annata* viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. **AFFINAMENTO:** in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

ANALISI CHIMICA: Alcool 14,35 % – Acidità Totale 5.6 g/l – Volatile 0.33 g/l – Zuccheri (glucosio + fruttosio) < 0.5 g/l – Estratto secco 28.5 g/l.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: rosso rubino con leggere note granate. **PROFUMO:** intenso e deciso con prevalenza di ciliegia matura armonizzata a sentori speziati ed agrumati, erbe aromatiche e leggere note terrose. **GUSTO:** morbido ed equilibrato con delicata tannicità ben integrata a sensazioni acide che ne esaltano la persistenza retro-olfattiva.

ABBINAMENTI: piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ DI INVECCHIAMENTO: 15-50 anni.

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