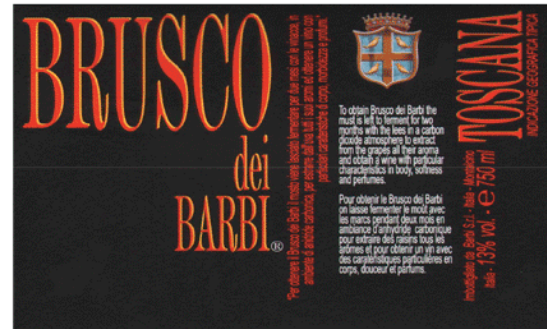


**Fattoria dei Barbi**  
**Proprietà Colombini**  
**BRUSCO DEI BARBI I.G.T.**  
**TOSCANA ROSSO**



**Che cos'è il Brusco:** questo vino rosso è il frutto di lunghi studi fatti negli anni '60 e '70 da Giovanni Colombini sulla fermentazione delle uve di Montalcino, nasce questo vino molto versatile e mai eccessivo, ideale per accompagnarci ogni giorno e per dividere con gli amici le gioie della convivialità. Prodotto in prevalenza con il Sangiovese, mette in evidenza con grande semplicità e schiettezza, le tipiche note fruttate di questo vitigno

**La vinificazione:** le uve pigio-diraspate hanno subito un abbattimento di temperatura fino a 16°C. Questo processo di raffreddamento della buccia dell'uva permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani .

**Analisi sensoriale:** colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso offre profumi puliti di lampone e fragoline di bosco, impreziositi da lievi note floreali. Ha bocca snella, fresca, fruttata, di grande piacevolezza .

**Consigli per l'abbinamento:** vino versatile, si accompagna bene a carni bianche, affettati, sughi speziati, formaggi non troppo stagionati e pizza tradizionale. Servire ad una temperatura di 18°C.

**Capacità di invecchiamento:** 2/3 anni.

**R\$ 75,90**

Località Podernuovi 170 - 53024 Montalcino (SI)  
 Tel. +39 (0)577 841111 Fax + 39 (0) 577 841112  
[info@fattoriadeibarbi.it](mailto:info@fattoriadeibarbi.it) - [www.fattoriadeibarbi.it](http://www.fattoriadeibarbi.it)

*Prova na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.*