

**Fattoria dei Barbi**  
 Proprietà Colombini  
**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
 D.O.C.G. 2009



**Cos'è il Brunello:** vino rosso secco, da uve Sangiovese 100%, provenienti dai nostri vigneti situati nel Comune di Montalcino. Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

**Andamento stagionale:** l'andamento meteorologico dell'annata 2009 si è sviluppato in due fasi distinte, ma che si sono ben integrate tra loro. Nella prima fase si è registrato un clima con molti giorni di pioggia e, quindi, con elevato accumulo di riserve idriche nel terreno. Si tratta del periodo primaverile che coincide con l'inizio dello sviluppo vegetativo della vite. Questa fase piuttosto piovosa si è prolungata più di quanto avviene normalmente, fino alla metà di luglio. Nel secondo periodo, quello estivo, il clima è stato molto asciutto e caldo. Sono risultate utili le riserve idriche accumulate nella prima fase. La qualità delle uve, raccolte nel 2009, è molto elevata con ottimali livelli di acidità ed estratti. La maturazione è migliorata a partire dalla metà di agosto tenendo un andamento regolare.

**La vendemmia si è svolta dal 1 al 16 ottobre.**

**Vinificazione:** le uve pigio-diraspate hanno subito un repentino abbattimento di temperatura fino a 16°C, in ambiente protetto di CO<sup>2</sup>. 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—20 hl) a cui è seguito il passaggio in botti a capacità superiore il Brunello Annata viene elevato in botte per almeno due anni ed affinato in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

**Analisi chimica:** Alcool 14,50% - Acidità Totale 5.7 g/l - Acidità Volatile 0,37 g/l - pH 3.6 - Zuccheri residui 1 g/l - Estratto secco 31.9 g/l.

**Analisi sensoriale - Colore :** rosso rubino brillante.

**Profumo:** piccoli frutti rossi, ciliegia, prugna, erbe officinali.

**Gusto:** sapido con acidità scattante, tannini rotondi e setosi, buona lunghezza e persistenza.

**Consigli per l'abbinamento:** è un vino per piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Si può abbinare a formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. Da servire ad una temperatura di 18°C.

**Capacità di invecchiamento:** 15 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12° - 14° C.

**R\$ 260,90**

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 da safra 2007 na Interfood Road Show, Curitiba 19/03/2014.*