

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini
BRUNELLO DI MONTALCINO
D.O.C.G. 2010



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 che per oltre un secolo ha ottenuto riconoscimenti e premi in ogni parte del mondo.

Andamento stagionale : la primavera e l'inizio dell'estate sono state piovose e caratterizzate da temperature al di sotto della media. Per contro, i mesi di agosto e settembre con un clima caldo e asciutto hanno portato ad una maturazione ottimale.

La vendemmia è iniziata il 23 settembre e terminata il 13 ottobre.

Vinificazione : le uve pigio- diraspate 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 – 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 14,79% - Acidità Totale 5.22 g/l – Acidità Volatile 0,41 g/l – SO₂ Libera 17 mg/l - Zuccheri residui (glucosio + fruttosio) 1.32 g/l – Estratto secco 29.52 g/l.

Analisi sensoriale - Colore: rosso rubino brillante. **Profumo:** frutta rossa matura, prugna, visciola, accenni mentolati. **Gusto:** molto equilibrato, sentori di cannella, note sapide e balsamiche, persistente.

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 d' invecchiamento: oltre 50 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°- 14°C.

Fattoria dei Barbi S.r.l.
Località Podernovi, 170 – 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39(0) 577 841111 – Fax +39(0) 577 841112
www.fattoriadeibarbi.it info@fattoriadeibarbi.it

What is Brunello: dry red wine made with 100% Sangiovese's grapes. We only use the grapes from our vineyards located in the Montalcino boundary. The Brunello is the heart of our production and we have made it since 1892. It is a wine that has received awards and recognitions for more than a century.

The year 2010: Springtime and early Summer were rainy and characterized by low temperatures which were inferior to the normal range. On the other hand August and September with their high temperatures and sunny days have determined an exceptional build-up of sugars and polyphenols and a perfect ripening.

The harvest started on September 23th and finished on October 13th.

Vinification: before the fermentation the grapes were subjected to a cold pre-fermentative maceration which consists in cooling the grapes at a temperature of 16° C in an environment protected by CO₂. This process increases the extraction of polyphenols and aroma compounds. The regular alcoholic fermentation followed and lasted 16/17 days at a controlled temperature of 27°- 28°C. After the racking and the malolactic fermentation the wine aged in small-medium size oak barrels (2,25 – 20 hl) for the first months. Later it completed the aging in larger oak barrels, for a total period of two years and then is bottled at least 4 months before the release.

Chemical analysis : Alcohol 14,79% - Tot. Ac. 5.22 g/l – Vol. Ac. 0,41 g/l – SO₂ 17 mg/l - Residual sugars (glucose + fructose) 1.32 g/l – Dry extract 29.52 g/l.

Sensory analysis - Colour: brilliant ruby red. **Bouquet:** ripe red berries, plum and sour cherry, hints of mint. **Taste:** very well balanced, scents of cinnamon, balsamic and savoury, persistent.

Food combinations : perfect for important dishes, roasted or grilled red meats, game, venison, stewed wild boar. Excellent with mature cheeses. Serve at a temperature of 18° C.

Capacity of ageing : over 50 years. Keep the bottle horizontally in a dark place at a temperature of 12°-14°C.

Was ist der Brunello: Trocken Rotwein. Ausschließlich aus 100% Sangiovese und seit 1892 hergestellt. Die Trauben stammen aus unseren besten montalciner Weinbergen. Er ist das Kernstück aller Rotweine der Fattoria dei Barbi und er hat im Laufe des Jahrhunderts viele Auszeichnungen in den ganzen Welt bekommen.

Klimatische Bedingungen 2010 : Der Frühling und Anfang Sommer zeichneten sich durch niedrige bis unterdurchschnittliche Temperaturen und starke Niederschläge aus. Aber dank der günstigen Temperaturen und der sonnigen Tage im August und September haben die Trauben eine optimale phenol- und technologische Reife erreicht. Die Weinlese begann am 23. September und endete am 13. Oktober.

Vinifizierung : Die Anwendung der Traubenkühlung (bei einer Temperatur von 16°C - in einer Umwelt mit CO₂) hat zur Steigerung der Qualität unserer Weine geführt. Mit diesem Vorgang verhindert man die Spontangärung der Maische und man kann eine stärkere Extraktion von Aromen und Polyphenolen erreichen. Die alkoholische Gärung dauerte 16/17 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 27° - 28°C. Nach dem Abzug und der Abwicklung der malolaktischen Gärung wurde der Brunello „Annata“ am Anfang in mittelgroßen und kleinen Eichenholzfässern (2,25 – 20 Hektoliter) und dann in größeren Fässern ausgebaut (2 Jahre insgesamt). Der Wein wurde noch mindestens 4 Monate in der Flasche verfeinert.

Chemische Analyse: Alkohol 14,79% - Gesamtsäure 5.22 g/l – Flüchtige Säure 0.41 g/l – frei SO₂ 17 mg/l – Reduzierzucker (Glucose + Fructose) 1.32 g/l – getrockneter Extrakt 29.52 g/l.

Sensorische Analyse – Farbe: Lebhaftes Rubinrot. **Geruch:** reife rote Beeren, Pflaume, Sauerkirsche und Anspielungen auf Minze. **Geschmack:** Im Gaumen ist von Ausgewogenheit geprägt. Aromen von Zimt, ein Hauch von erfrischendem Balsam, nachhaltiges Finale.

Gastronomische Verbindungen : Ein Wein der zu bedeutende Fleischgerichte wie Schmorbraten, Gegrilltes, Wild und reife Käsesorten serviert werden kann.

Haltbarkeit: 50 Jahre. Die Flaschen liegend in einem dunklen Raum (12°-14° C) aufbewahren.