

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.



Che cos'è il Rosso di Montalcino: questo vino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve, Sangiovese, proveniente dai vigneti più giovani, che danno vini profumati ed eleganti, meno tannici e copiosi del Brunello. Il Rosso di Montalcino è il vino ideale per occasioni meno impegnative e per chi si vuole godere quotidianamente il piacere di "un buon bicchiere".

Vinificazione: le uve pigio-diraspatate 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 e polifenoli. La fermentazione alcolica si è protratta per 12/13 giorni a temperatura controllata di 27°- 28° C. L'affinamento di circa 6 mesi è avvenuto in parte in vasche d'acciaio e parte in botti di rovere di piccole e medie dimensioni.

Analisi sensoriale - Colore: rosso rubino vivace. **Profumo:** intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. **Gusto:** bocca disesa, rimata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva.

Consigli per l'abbinamento: perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. Servire ad una temperatura di 18°C.

Capacità di invecchiamento: 4/5 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12°-14°C.

Località Podernuovi 170 - 53024 Montalcino (SI)
Tel. +39 (0)577 841111 Fax +39 (0)577 841112
info@fattoriadeibarbi.it - www.fattoriadeibarbi.it

What is Rosso di Montalcino: this wine has the same characteristics of Brunello but with an easier approach. The grapes of Sangiovese come from the younger vineyards which produce aromatic and elegant wines with a medium body. It is the ideal every day companion for family meals.

Vinification: before the regular fermentation the grapes were subjected to a cold pre-fermentative maceration which consists in cooling the grapes at a temperature of 16° C. This process increases the extraction of polyphenols and aroma compounds. The alcoholic fermentation lasted 12/13 days at a controlled temperature of 27° - 28° C. This wine had about 6 months of refinement in small/medium oak barrels and stainless steel vats.

Sensory Analysis - Colour: lively ruby red. **Bouquet:** vibrant cherry and red berry, enriched by subtle floral and spicy notes. **Taste:** it's spacious mouth, with an energy-laden progression, is characterized by rounded tannins and a perfect pinch of invigorating acidity. Pleasant and delightfully drinkable.

Food combinations: it is the perfect complement for roasted and grilled meat (both beef and white meat), cheeses and casserole dishes. Serve at a temperature of 18 °C.

Capacity of ageing: 4/5 years. Keep the bottles horizontally at the temperature of 12°-14° C.

Was ist der Rosso di Montalcino: Dieser Wein hat die selben Qualitäten wie der Brunello ist aber jünger und ungezwungener. Er wird auch aus Sangiovesestrauben produziert, die aber aus jüngeren Weinbergen stammen und deshalb fruchtigere und elegantere Weine ergeben, die weniger Tannin und Körper haben als der Brunello. Der Rosso di Montalcino ist der ideale Wein für weniger anspruchsvolle Anlässe und ein guter Wein für alle Tage.

Vinifizierung: Die Anwendung der Traubenkühlung (bei einer Temperatur von 16°C) 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 Gärung von Maische und Trester dauerte 12/13 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 27°- 28°C. Der Wein wurde für 6 Monate in Stahlbehälter und kleinen/mittelgroßen Eichenholzfässern ausgebaut.

Sensorische Analyse - Farbe: Intensives und lebhaftes Rubinrot. **Geruch:** Anspielungen auf Kirschen, rote Beeren, delikate blumige und würzige Nuancen hält er für die Nase bereit. **Geschmack:** Ihm steht ein entspannter Geschmack gegenüber, der unter den rhythmischen Pulsschlägen einer weichen Tannin-ader und dazu einer angenehm bissigen Säure geschmeidig um sich greift. Einladend und trinkreif.

Gastronomische Verbindungen: Ein sehr vielseitiger Wein, passt zu Geflügel, weißen und roten Fleischsorten (gegrillt oder gebraten), ausgezeichnet zu Käse. Bei Zimmertemperatur von 18°C servieren.

Lagerungsfähigkeit: 4/5 Jahre. Wir empfehlen die Flaschen liegend in einem dunklen Raum (12°-14° C) aufbewahren.