

# Fattoria dei Barbi

## Chianti D.O.C.G.



Cinelli Colombini familien, har dyrket og ejet jord i Montalcino siden 1352, og har ejet Fattoria dei Barbi, siden slutningen af det 18. århundrede.

Huset råder over 450 ha jord og vingårde i Montalcino, Scansano og Chianti.

Huset har produceret Brunello siden 1892, og var de første, der eksporterede Brunello til Europa, Amerika og Asien.

Kun få er klar over det, men Montalcino omfatter også denominationen "Chianti delle Colline Senesi" og familien Colombini har produceret Chianti vine siden det sidste århundrede. Det er ren og elegant Chianti, i stil med Montalcino vine. Ung, klassisk, fyldig og velafrundet. Den patenterede Chianti fremstillingsmetode giver en fyldig vin med frugt og krydret aroma.

### Smagsnoter:

Farven er skinnende rubin rød. Bouqueten er frisk og frugtrig med duft af modne røde frugter som svesker og kirsebær. Smagen er tør, fyldig og blød med harmonisk syre. Den indtagende eftersmag byder på de samme toner af frugt som i bouqueten samt lette strejf af krydderier som sort peber.

### Gastronomi:

Perfekt ledsager til forretter, fyldige hovedretter, pasta med krydret sauce, fjerkræ og friske oste.

### Serveringstemperatur:

Ca. 16 - 18° C.



*Fattoria dei Barbi*  
proprietà Cinelli Colombini a Montalcino dal 1352

### EJER:

Fattoria dei Barbi

### OMRÅDE:

Montalcino  
Chianti delle Colline Senesi

### DRUESORTER:

90% Sangiovese  
7% Canaiolo  
3% andre røde druer

### PRODUKTION:

Druerne afstilles, men presses ikke, og pumpes i rustfri ståltanke, hvor de undergår en længere gæring.

Vinen hviler med bærmens i tre måneder for at udvikle sin unikke karakter. Herefter presses vinen og modnes 1 år i tanken og dernæst yderligere 6 mdr. på flaske.

### LAGRINGSPOTENTIALE:

3 - 4 år.

### ALKOHOL:

13%

### RETSUKKER:

1,8 g/l.

