

Fattoria dei Barbi

“Vigna del Fiore” Brunello di Montalcino 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.

Siden 1892 har denne vin med sine mange udmærkelser været hjertet i husets produktion. Vigna del Fiore er en enestående vinmark. De 5,7 ha ligger i et område, hvor man har dyrket vin siden 18. tallet. Det er en af de sydlige marker i Brunello Montalcino området, og en af de ældste. Jordens særlige betingelser og beskaffenhed giver denne Brunello helt specielle kvaliteter, med en meget elegant bouquet og en harmonisk og nuanceret smag.

Man har fremstillet Vigna del Fiore siden 1891. De yngre årgange kan sagtens nydes allerede nu, selv om det er en vin med exceptionelt lagringspotentiale.

Smagsnoter:

Farven er smuk rubin rød med granat rødt skær. Bouqueten er yderst nuanceret og byder på både kirsebær, mandler, vanille samt lette strejf af mynte. Smagen er varm, meget rund, velafbalanceret og harmonisk. Eftersmagen er overraskende lang med fine toner af hvid peber og kryddernellike.



Fattoria dei Barbi
proprietà Cinelli Colombini a Montalcino dal 1352

EJER:

Fattoria dei Barbi

OMRÅDE:

Montalcino

DRUESORTER:

100% Brunello
(Sangiovese).

PRODUKTION:

Før den egentlige gæring gennemgik nogle af druerne en for-gæring i 48 timer ved ca. 3-5°. Denne nytænkende metode forhindrer risikoen for overmodne bær som følge af de seneste års klimaforandringer, og tilføjer vinen mere blødhed, balance og farve.

LAGRING:

Vinen har lagret i over 2 år i slovenske egefade, og derefter 6 måneder på flaske.

LAGRINGSPOTENTIALE:

15 år.

ALKOHOL:

14,0%

RESTSUKKER:

1,4 g/l.

