

Fattoria dei Barbi

Brunello di Montalcino Riserva 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.

Denne Brunello di Montalcino Riserva er fremstillet af særligt udvalgte druer fra husets bedste vinmarker i Montalcino. Vinen lagres længere end almindelige Brunello vine, hvilket giver en dybere koncentration og større aromatisk kompleksitet.

Smagsnoter:

Farven er dyb, rubin rød. Bouqueten er nuanceret med toner af bær, skovbund og krydderier, nuancer af citrusfrugter og eukalyptus. Smagen er varm og fyldig med gode tanniner, der understøttes af perfekt syre. Eftersmagen er meget lang og saftig.

Gastronomi:

En storslået vin til vigtige stunder. Velegnet til stege og braiseret kød, vildt og modne oste.

Serveringstemperatur:

Ca. 18°C.



EJER:

Fattoria dei Barbi

OMRÅDE:

Montalcino

DRUESORTER:

100% Sangiovese Grosso

LAGRING:

Vinen har lagret 3 år i egefade, og derefter min. 6 måneder på flaske.

LAGRINGSPOTENTIALE:

20 år.

ALKOHOL:

14,9%

RESTSUKKER:

1,2 g/l.



93+/100"... Barbi's 2007 Brunello di Montalcino Riserva explodes in the glass. A rich, heady wine, the 2007 captures the essence of the vintage in its sensual personality. Layers of expressive dark fruit blossom in a large-scaled, voluptuous wine bursting with personality. Firm tannins support the rich, enveloping finish. Barbi's '07 Riserva captures the richness of the year while maintaining quite a bit of freshness and structure. This will be an interesting wine to follow over the coming years. Anticipated maturity: 2015 - 2027."

2007 - Sølv medalje - International Wine Challenge '13
2007 - Sølv medalje - Decanter World Wine Awards '13
2007 - 93+ - Robert Parker - The Wine Advocate
2007 - 90 points - Wine Enthusiast

