



FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Proprietà Colombini Cinelli dal 1352

CATALOGO 2018
VINI, GRAPPE E CONFEZIONI



*Questi sono i vini, le grappe e le confezioni della Fattoria dei Barbi,
frutto dei tanti secoli della mia famiglia nel colle di Montalcino.*

*Vi presentiamo un assortimento di sapori di Toscana, che vanno dall'austerità elegante del
Brunello di Montalcino alla freschezza del Morellino, passando per la bevibilità del Brusco dei
Barbi, il più antico tra i SuperTuscan. La dolcezza profumata del nostro storico
Vinsanto di caratello qui si incontra con la morbidezza mediterranea del nuovo Maremma Doc, e la
ricchezza aromatica della Grappa di Brunello fa da contraltare alla sapidità di quella di Riserva.
Tradizione e innovazione si sposano alla Fattoria dei Barbi,
nel segno di una delle più importanti tra le tante leggende della terra di Toscana.*

Enzo Anelli Ceccarelli



La famiglia Colombini possiede terre a Montalcino dal 1352 e la Fattoria dei Barbi dalla fine del '700. La proprietà si estende su 306 ettari di campi e vigne nella Toscana meridionale, a Montalcino, a Scansano e in Chianti.

Dal 1892 produciamo Brunello e siamo stati i primi a esportarlo in Europa, America ed Asia. Dall'800 ad oggi i nostri vini hanno vinto premi in ogni parte del mondo e la nostra etichetta blu è da sempre il Brunello più noto.

La Fattoria dei Barbi oggi è gestita da *Stefano Cinelli Colombini*, che prosegue una storia di famiglia che vede da più di sei secoli i Colombini legati a queste terre, il cui ultimo e più prezioso frutto è il Brunello.



I primati della Fattoria dei Barbi



La Fattoria dei Barbi è stata pioniera nell'enologia e nel commercio del vino, con alcuni significativi risultati:

- qui si conservano le più antiche bottiglie di vino di Montalcino (1870) e la più completa collezione di vini esistente in Italia, a testimonianza di una continuità unica
- prima medaglia nazionale per un vino di Montalcino (1892); medaglia d'argento del ministero dell'Agricoltura
- prima vendita per corrispondenza del vino (1931)
- prima cantina aperta d'Italia ai turisti (1949)
- prime esportazioni di Brunello in America (1969), in tutti i Paesi dell'Europa Occidentale (1965/75), in Brasile (1980), in Giappone (1980), in Cina (1984)
- primo *super Tuscan* (Brunco dei Barbi, 1969)
- prima grappa monovitigno (Grappa di Brunello, 1970)
- pionieri della concimazione solo organica (anni '60)
- primo *naso artificiale* per l'analisi del vino (anni '90)
- primi a usare la CO2 per fermentare a freddo i vini rossi (2000)



ANNO DI COSTITUZIONE: 1790

PRIMO BRUNELLO: 1892

PRIMO VINSANTO: 1870

ETTARI VITATI: 66

ETTARI COMPLESSIVI: 306

POTENZIALE TOTALE: 600.000 -
800.000 bottiglie circa, di cui 1/3 a
Brunello di Montalcino

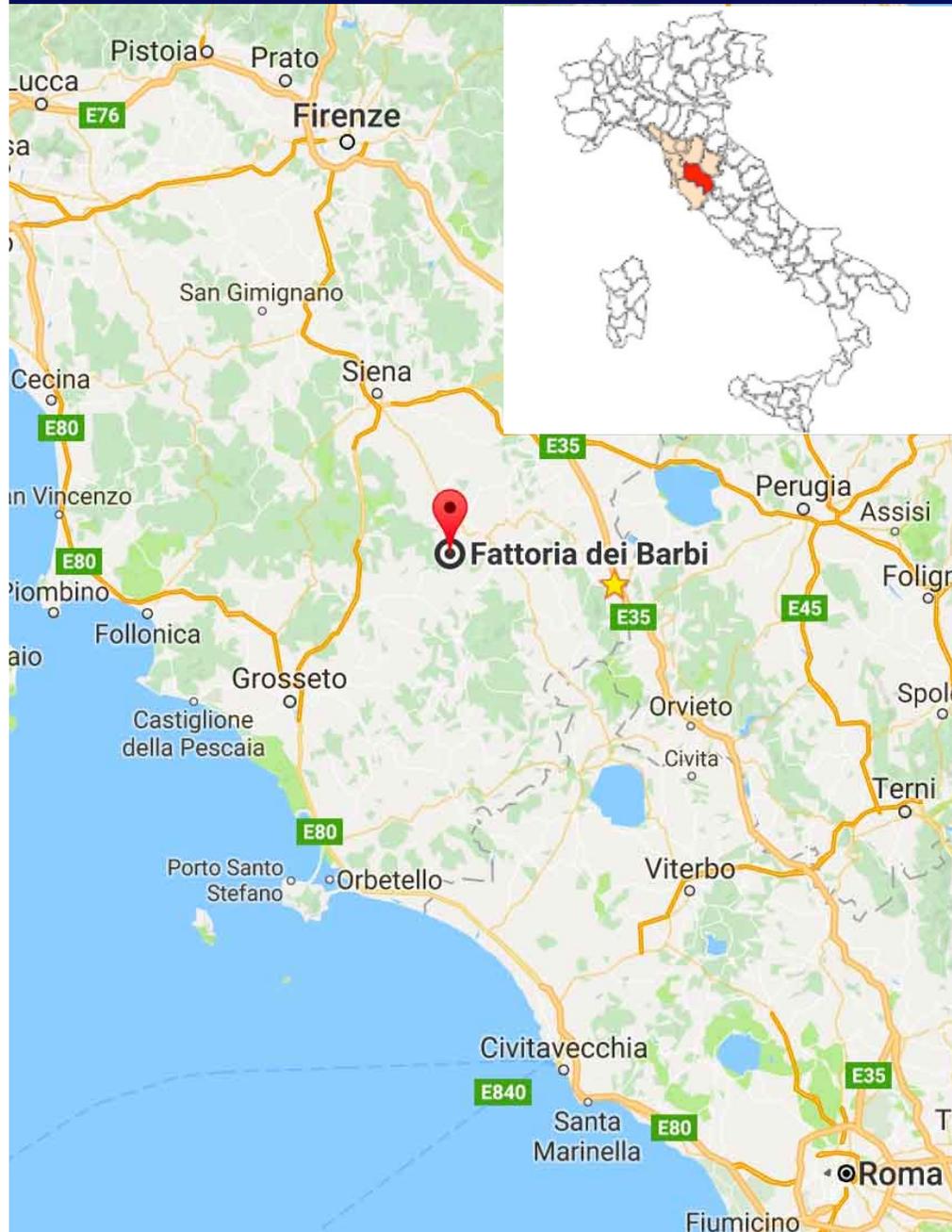
PRINCIPALI DENOMINAZIONI:

Brunello di Montalcino Docg,
Morellino di Scansano Docg, Rosso
di Montalcino Doc, Chianti Docg,
Toscana Igt, Maremma Toscana
Rosso Doc

MERCATI: 60% Italia – 40% Estero
(Stati Uniti, Brasile, Canada,
Germania, Norvegia, Danimarca,
Giappone)



Come arrivare alla Fattoria dei Barbi



COORDINATE GPS

43.031067 | 11.509807

DALLE AUTOSTRADE: Da Nord | Uscita A1 Firenze Impruneta.

Direzione Siena, uscire a Siena Sud, proseguire per SS2 – Roma, verso Monteroni e Buonconvento. Dopo Buonconvento, deviare a destra verso Montalcino. **Da Sud | Uscita A1**

Valdichiana. Direzione Siena, deviare a Sinalunga e proseguire per Trequanda, Montisi, San Giovanni d'Asso, Torrenieri, Montalcino.

Arrivati a Montalcino, per la Fattoria dei Barbi proseguire direzione Sant'Antimo/Castelnuovo dell'Abate

DISTANZA IN AUTO DALLE CITTÀ: 100 Km da Firenze; 40 Km da Siena; 80 km da Arezzo; 200 km da Pisa; 210 km da Roma; 405 km da Milano.

AEROPORTI DI RIFERIMENTO: Firenze – Amerigo Vespucci; Pisa – Galileo Galilei; Grosseto – Corrado Baccarini; Roma – Fiumicino; Milano – Malpensa.



La Fattoria dei Barbi a Montalcino





Nel segno dell'ospitalità | Più che una Fattoria, un piccolo villaggio



La volontà di aprire le porte della Fattoria dei Barbi per far scoprire agli ospiti il Brunello, la sua storia e il suo territorio è da sempre parte integrante della filosofia aziendale.

Fu *Giovanni Colombini* il precursore dell'enoturismo e dell'impostazione della Fattoria come un piccolo villaggio dove fosse possibile trovare prodotti di alta qualità pronti per il consumatore.

La Fattoria dei Barbi infatti non è solo una cantina con vigneto, ma è un piccolo mondo in cui si continua a perseguire l'idea di azienda agricola così come l'aveva pensata nel 1938 *Giovanni Colombini*, in cui la viticoltura era integrata dalla produzione di cereali e olive, oltre che dall'allevamento di pecore e maiali. Tutti questi prodotti grezzi andavano trasformati all'interno





Nel segno dell'ospitalità | Più che una Fattoria, un piccolo villaggio



e venduti direttamente al pubblico, sia nel punto vendita e nel ristorante della Fattoria sia nelle città dei consumatori, trasportandoli con mezzi propri. I cereali prodotti venivano usati per alimentare gli animali, e le loro deiezioni dovevano servire per concimare campi, vigne e oliveti. *Un ciclo chiuso e a chilometro zero con settant'anni di anticipo su Carlin Petrini e Slow Food.*

Ancora oggi alla Fattoria dei Barbi *Stefano Cinelli Colombini* segue, come ha fatto prima di lui sua madre *Francesca*, le indicazioni illuminate di suo nonno *Giovanni* “contadino, vignaiolo, cantiniere/allevatore di porci, salumiere/avvocato” (questo era, in rigido ordine, l'elenco dei titoli che snocciolava sul suo biglietto da visita), dirigendo e innovando l'azienda con eguale attaccamento



Nel segno dell'ospitalità | Più che una Fattoria, un piccolo villaggio



alla tradizione e gusto per la modernità, disincantata ironia e spirito di iniziativa, tenacia e sconfinato amore per il suo territorio.

Ed è con la stessa visione che i nostri addetti all'Ospitalità accolgono i visitatori col sorriso e con cordialità, coinvolgendoli in un'esperienza culturale oltre che eno-gastronomica.

L'accoglienza significa: tour delle cantine, degustazioni guidate con cura e professionalità, abbinamenti di vini con i prodotti aziendali e tipici del territorio, visite al Museo del Brunello, possibilità di soggiornare in camere e appartamenti, assaporare la cucina della Taverna o della Tavernetta, partecipare a lezioni di cucina e ad eventi che vengono organizzati in Fattoria secondo un calendario annuale.



FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Proprietà Colombini Cinelli dal 1352

VINI, GRAPPE E CONFEZIONI



Brunello di Montalcino DOCG | Etichetta Blu



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | ETICHETTA BLU. Il Brunello è il “cuore” della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro – alberese. **ALTITUDINE:** da 300 a 500 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 – 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 65.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate, in base all’andamento stagionale dell’annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il Brunello *Annata* viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. **AFFINAMENTO:** in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

ANALISI SENSORIALE: di colore rosso rubino brillante, di bella intensità. Profumo di frutta a bacca rossa, lamponi, visciola, sfumature di rosa canina, note di menta e liquirizia. Al gusto accattivante ed equilibrato, sorso lungo e sapido, fresco, balsamico, leggermente speziato con retrogusto di frutta candita ed arancio. **ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D’INVECCHIAMENTO: 15-50 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt; formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno; formato 0,375 Lt in confezione da 12 bottiglie.



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | COLOMBINI. L'etichetta *Colombini* è una proposta della Fattoria dei Barbi riservata ai nostri più importanti clienti dell'Horeca. Abbiamo scelto le migliori botti di Brunello e le abbiamo “vestite” con l'etichetta che usavamo negli anni '50, analoga alle vecchie Riserva di Brunello che tanti di questi clienti storici hanno sugli scaffali o in cantina; queste bottiglie esclusive, di grande qualità e confezionate in modo raffinato, sono a disposizione solo dei nostri clienti italiani, perché da sempre la Fattoria dei Barbi è fiera di mantenere la maggior parte delle sue vendite sul mercato nazionale. È una scelta di fedeltà per i tanti negozi, ristoranti, enoteche e esercizi commerciali che ci hanno dato fiducia durante la lunga vita della nostra azienda, un'offerta che rimarrà riservata a loro.

Il Brunello di Montalcino *Colombini* è molto classico, e si distingue per la maggior vicinanza stilistica ai grandi nostri vini degli anni '50 e '60 a cui si richiama anche nell'etichetta; un Brunello da lungo invecchiamento, austero, un po' più alcolico e più ricco di estratti ma soprattutto più elegante, nella tradizione della Fattoria dei Barbi.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino con riflessi granato. Sentori di frutta a bacca rossa, con prevalente ciliegia, leggere note agrumate, frutta candita e spezie. Al gusto, strutturato, equilibrato e persistente. Nel retrogusto primeggiano frutti a bacca rossa. Elegante. **ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 15-50 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Brunello di Montalcino DOCG | Riserva



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | RISERVA. La Riserva è il frutto di una attenta selezione che inizia dalla vendemmia, prosegue in cantina con l'invecchiamento in botte più prolungato rispetto al Brunello annata e si conclude con un più lungo affinamento in bottiglia, prima della messa in vendita.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 20 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 60.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve pigio-diraspate, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica e successivamente il vino viene risposto in legni di piccola e media capacità a cui segue il passaggio in botti a capacità superiore. Il Brunello *Riserva* viene elevato in legno per almeno 3 anni e affinato in bottiglia per un minimo di 6 mesi.

ANALISI SENSORIALE: di colore rosso rubino intenso e concentrato. Profumo intenso, complesso, frutta rossa, amarena, eucalipto con note muschiate, alloro. Al gusto: caldo e avvolgente, molto territoriale con tannino inizialmente austero, poi largo e disteso sul finale, di grande carattere. **ABBINAMENTI:** vino per le grandi occasioni, accompagna arrostiti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 20-80 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio e a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt e formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno.



Brunello di Montalcino DOCG | Vigna del Fiore



BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG | VIGNA DEL FIORE. La *Vigna del Fiore* è un unico appezzamento di 5,7 ha di terreno sassoso ove la vite è coltivata dal 1500; è la vigna più a sud di tutta l'azienda. La sua speciale esposizione e la composizione del suolo conferiscono a questo Brunello eleganza, finezza di profumi e complessità al palato. Prodotto dal 1981, è un vino con una grande capacità di invecchiamento, ma, per la sua armonia e piacevolezza, può essere goduto fin dai primi anni di bottiglia.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e iscritti alla produzione di Brunello di Montalcino. **TERRENO:** galestro e alberese nella parte più alta del vigneto. **ALTITUDINE:** 350 m slm. **ETÀ MEDIA:** 22 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud – Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 4.130. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 55.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasate, in base all'andamento stagionale dell'annata vendemmiale, possono essere trattate con tecnica di *criomacerazione*, un processo di raffreddamento delle bacche che permette di ottenere una maggiore estrazione del contenuto in antociani e polifenoli. La normale fermentazione alcolica dura circa 16/19 giorni a una temperatura controllata di 27°- 28° C. Alla svinatura segue la fermentazione malolattica. Il Brunello *Vigna del Fiore* viene elevato in botti di piccola e media capacità per almeno 2 anni con successivo passaggio in botti a capacità superiore. **AFFINAMENTO:** in bottiglia per un minimo di 4 mesi.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino brillante ed intenso. Profumo di ciliegia, mora e prugna. Accenti di cannella, pepe bianco, noce moscata. Al gusto morbido, rotondo, equilibrato, profondo e complesso. Struttura carnosa, sostenuta da trama tannica fitta e setosa. Retrogusto persistente. **ABBINAMENTI:** piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrostiti misti. Formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 20-60 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Rosso di Montalcino DOC



ROSSO DI MONTALCINO DOC. Il Rosso di Montalcino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione più giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve Sangiovese, provenienti dai vigneti più giovani, che danno vini profumati ed eleganti, meno tannici e corposi del Brunello.

Il Rosso di Montalcino è il vino ideale per occasioni meno impegnative e per chi vuole godere, ogni giorno, il piacere di “un buon bicchiere”.

UVA: Sangiovese 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilliti. **ALTITUDINE:** da 400 a 450 m slm. **ETÀ MEDIA:** 12 anni. **ESPOSIZIONE:** Est – Sud Est. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasbate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 26-28°C. **AFFINAMENTO:** circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino vivace. Profumo intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. Bocca distesa, ritmata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva. **ABBINAMENTI:** perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 4-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Rosso di Montalcino DOC | Colombini



ROSSO DI MONTALCINO DOC | COLOMBINI. L'etichetta *Colombini* è una proposta della Fattoria dei Barbi riservata ai nostri più importanti clienti dell'Horeca. Abbiamo scelto le migliori botti di Rosso di Montalcino e le abbiamo "vestite" con l'etichetta che usavamo negli anni '50, analoga alle vecchie Riserva di Brunello che tanti di questi clienti storici hanno sugli scaffali o in cantina; queste bottiglie esclusive, di grande qualità e confezionate in modo raffinato, sono a disposizione solo dei nostri clienti italiani, perché da sempre la Fattoria dei Barbi è fiera di mantenere la maggior parte delle sue vendite sul mercato nazionale. È una scelta di fedeltà per i tanti negozi, ristoranti, enoteche e esercizi commerciali che ci hanno dato fiducia durante la lunga vita della nostra azienda, un'offerta che rimarrà riservata a loro.

Il Rosso di Montalcino *Colombini* ha qualcosa in più, ha un breve affinamento in botti di rovere e un'accorta selezione che ne conferma la vicinanza stilistica e qualitativa al Brunello; questo Rosso ha maggior struttura e rotondità, caratteristiche che gli conferiscono grande piacevolezza all'assaggio e un forte potenziale di durata nel tempo.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino vivace. Profumo intenso, ciliegia e piccoli frutti rossi, lievi sfumature di fiori e spezie. Bocca distesa, ritmata da tannini dolci e da una buona grinta acida. Piacevole e di pronta beva. **ABBINAMENTI:** perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 4-10 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt; formato magnum 1,5 Lt.



Morellino di Scansano DOCG



MORELLINO DI SCANSANO DOCG. Il Morellino è un vino che nasce in Maremma, zona all'estremo sud della Toscana, prodotto con *Sangiovese*, localmente denominato *Morellino*, e 15% di vitigni a bacca nera consentiti nella Regione Toscana. È un vino ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed un'acidità vivace. Pur avendo radici antiche, ha un gusto è moderno ed accattivante.

UVA: Sangiovese Morellino 85% - uve provenienti da vitigni a frutto nero 15% **VIGNETI:** della Tenuta Vivaio dei Barbi | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano. **TERRENO:** argilla, calcare, scheletro. **ALTITUDINE:** 250 m slm. **ETÀ MEDIA:** 14 anni. **ESPOSIZIONE:** Est Sud Ovest. **ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 27-28°C. **AFFINAMENTO:** circa 6 mesi, in parte in vasche d'acciaio e in parte in botti di rovere.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. Profumo di piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. Gusto caldo con tannini rotondi, sapido, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto. Vino "fresco", commercializzabile dalla primavera successiva alla vendemmia. **ABBINAMENTI:** ideale per piatti di carne saporiti, arrosti, "scottiglie" di cinghiale tipiche della cucina maremmana, salumi e formaggi particolarmente sapidi. Ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 4-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt



Morellino di Scansano DOGC | Etichetta Rossa



MORELLINO DI SCANSANO DOGC | ETICHETTA ROSSA. Il Morellino di Scansano ‘etichetta rossa’ è un vino che nasce in Maremma, zona all’estremo sud della Toscana, prodotto con *Sangiovese*, localmente denominato *Morellino* e una piccola percentuale di Merlot, variabile in base alle annate. Le vigne sono a 250 m slm, vista Mar Tirreno, particolare che contribuisce a un perfetto micro-clima, con giorni caldi e luminosi e notti fresche grazie alle brezze marine.

UVA: Sangiovese Morellino 95% - Merlot 5% **VIGNETI:** i vigneti più giovani della Tenuta ‘Vivaio dei Barbi’ | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-diraspate vengono riposte in vasca dove la normale fermentazione alcolica dura circa 12/13 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino di media intensità con sfumature purpuree. Al naso: piccoli frutti rossi amalgamati con ciliegia matura, accenni di mirto e macchia mediterranea. In bocca: caldo, tannini rotondi, nerbo fresco e vibrante con note di tabacco verde nel retrogusto. Vino “fresco”, commercializzabile dalla primavera successiva alla vendemmia. **ABBINAMENTI:** ideale per piatti di carne saporiti, arrosti, *scottiglie* di cinghiale tipiche della cucina maremmana, salumi e formaggi particolarmente saporiti. Ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D’INVECCHIAMENTO: 4-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Maremma Toscana Rosso DOC



COS'È IL MAREMMA TOSCANA DOC: è la più recente DOC toscana, nata appena nel 2011, ma la cui produzione sta crescendo molto rapidamente grazie ai numerosi riscontri positivi. Il suo stile rappresenta pienamente la piacevolezza e solarità della nostra regione. Il Maremma DOC della Fattoria dei Barbi ha nel suo uvaggio almeno il 50% di Sangiovese completato da percentuali minori di Merlot, Alicante e Cabernet. È un vino mediterraneo, caldo, morbido, molto profumato; un vino che ama piacere ma al contempo è importante, ricco di estratto e di corpo.

UVA: Sangiovese 50% - Alicante 5% - Merlot 30% - Syrah 15%. **VIGNETI:** della Tenuta 'Vivaio dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: per salvare al massimo i profumi e i sentori fruttati si sono raffreddate le uve a 18° prima della vinificazione, che è stata lenta ed è durata due settimane a temperatura controllata senza superare i 28°.

ANALISI SENSORIALE: il colore è rosso purpureo intenso. Profumo penetrante con spiccate note di frutta rossa matura, prugna, mirtillo, ciliegia. Leggere note dolci di pasticceria e spezie. Al palato morbido, avvolgente con centro bocca polposo ed equilibrato. Finale dolce con retrogusto di ciliegia matura e vaniglia.

ABBINAMENTI: lo si può bere con gli amici prima di pranzo, è ideale per gli aperitivi, ma è davvero un vino da "tutto pasto" che si abbina con ogni piatto. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



CHIANTI DOCG. La famiglia Colombini è stata produttrice fin dal secolo scorso del vino Chianti uno dei più noti e apprezzati vini rossi italiani

UVA: Sangiovese 90% - Canaiolo 7% - altre uve di bacca rossa 3% raccomandati e/o autorizzati dalle unità amministrative della zona di produzione.

VINIFICAZIONE: fatta in maniera tradizionale con macerazione non eccessivamente lunga ma con fermentazione malolattica indotta subito dopo la fine di quella alcolica.

AFFINAMENTO: in vasche di acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino brillante. Profumo fruttato e vinoso. Gusto fresco ed armonico, lievemente tannico. Piacevole persistenza. **ABBINAMENTI:** panzanella, crostini alla toscana, lardo di colonnata, caciotta e pecorino toscano, zuppa di lenticchie, fagioli, pollo, trippa, porchetta allo spiedo, lepre, bistecca alla fiorentina, fagioli al fiasco, scottiglia. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



CHIANTI CLASSICO DOCG. Il Chianti Classico è il vino toscano con la regolamentazione più antica. Già nel 1716 fu emesso un editto dal Granduca di Toscana Cosimo III che ne delimitava il territorio di produzione. Oggi molte cose sono cambiate, ma il carattere di grande classe e austerità di questo vino è rimasto ed anzi può dirsi accresciuto.

UVA: Sangiovese 80% - Cabernet e Merlot 20%

VINIFICAZIONE: fatta in maniera tradizionale con macerazione non eccessivamente lunga ma con fermentazione malolattica indotta subito dopo la fine di quella alcolica.

AFFINAMENTO: in grandi botti di rovere di Slavonia.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso. Presenta aromi fruttati intensi, di marasca, con sfumature balsamiche e speziate. In bocca grande struttura e buona trama acida, in perfetto equilibrio con la componente alcolica e con i tannini dolci che conferiscono al vino una giusta morbidezza. **ABBINAMENTI:** cacciagione, piatti di carne rossa, arrostiti. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-5 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Birbone IGT Toscana Rosso



BIRBONE IGT TOSCANA ROSSO. Il Birbone è un rosso di grande carattere, nato dalla voglia di vedere se a qualcuno può piacere un vino toscano fatto al meglio dell'uso antico.

UVA: Sangiovese 85-95% - Merlot per la rimanente percentuale **VIGNETI:** della Tenuta 'Vivaio dei Barbi' | proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e della Fattoria dei Barbi a Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilloso. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 68.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: fermentazione alcolica protratta per 12/13 giorni a temperatura controllata di 28-29°C. Dopo le fasi di svinatura, sfeccatura e fermentazione malolattica, riposto in legni di media/piccola capacità per 12 mesi.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso. Al naso esprime una buona complessità, con sentori di frutta rossa e nera (ciliegia e mora), di spezie dolci, tabacco e liquirizia. Al gusto asciutto, caldo, con tannini in continua evoluzione. Vino di corpo elegante con una forte ed equilibrata personalità. Piacevole persistenza. **ABBINAMENTI:** vino da occasioni importanti, perfetto con carni rosse arrosto e grigliate, formaggi stagionati e piatti al tegame. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 5-12 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Brusco dei Barbi IGT Toscana Rosso



BRUSCO DEI BARBI IGT TOSCANA ROSSO. Dai lunghi studi fatti negli anni '60 e '70 da Giovanni Colombini sulla fermentazione delle uve di Montalcino, nasce questo vino rosso, molto versatile e mai eccessivo, ideale per accompagnarci ogni giorno e per dividere con gli amici le gioie della convivialità. Prodotto in prevalenza con il Sangiovese, mette in evidenza, con grande semplicità e schiettezza, le tipiche note fruttate di questo vitigno.

L'etichetta è tornata a essere quella originale, disegnata da Giovanni Colombini, quella con cui è nato nel 1969.

UVA: Sangiovese 90-95% - altri vitigni a bacca rossa per la restante percentuale. **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi a Montalcino. **TERRENO:** galestro, argilloso. **ALTITUDINE:** 400 m slm. **ETÀ MEDIA:** 15 anni. **ESPOSIZIONE:** Sud Ovest. **SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Cortina semplice. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000.

VINIFICAZIONE: a seconda dell'annata vendemmiale le uve pigio-diraspate vengono abbattute di temperatura fino a 16°C per ottenere maggiore estrazione del contenuto di antociani e polifenoli dalla buccia dell'uva e maggiore stabilità del colore. La normale fermentazione alcolica dura circa 10/12 giorni a temperatura controllata di 27-28°C.

AFFINAMENTO: in vasche d'acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso: profumi puliti di lampone e fragoline di bosco, impreziositi da lievi note floreali. Bocca snella, fresca, fruttata, di grande piacevolezza. **ABBINAMENTI:** vino versatile, si accompagna bene a carni bianche, affettati, sughi speziati, formaggi non troppo stagionati e pizza tradizionale. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 3-4 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Rosso dei Barbi IGT Toscana Rosso



ROSSO DEI BARBI IGT TOSCANA ROSSO. La produzione di Brunello di Montalcino è severamente limitata, quindi, per soddisfare la nostra vocazione di vignaioli, abbiamo piantato nella nostra proprietà vigneti con differenti cloni di Sangiovese, non iscritti nella DOCG Brunello di Montalcino.

Da queste vigne sperimentali nasce il Rosso dei Barbi, un vino fresco e schietto, accattivante ma senza pretese, che conserva nella sua semplicità lo stile della nostra azienda.

UVA: Sangiovese 80-90% - Vitigni a bacca rossa 10-20% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino e del Vivaio dei Barbi situati nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: la fermentazione alcolica a contatto con le vinacce dura 10 giorni a temperatura controllata di 28°C. **AFFINAMENTO:** in vasche d'acciaio.

ANALISI SENSORIALE: colore rosso rubino brillante. Profumo: fruttato, tra cui spicca il sentore di ciliegia, leggermente speziato e floreale. Sapore fresco, vivace, e leggermente tannico. Piacevole persistenza. **ABBINAMENTI:** ideale con affettati e primi piatti, pizze e torte rustiche, carne bianca con condimenti leggeri. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16-18°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: 2 anni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12-14°C.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



I Vini da Dessert della Fattoria dei Barbi | Vin Santo del Chianti DOC



VIN SANTO DEL CHIANTI DOC. Il Vin Santo in Toscana rappresentava l'ospitalità e l'amicizia offerte al turista che passava in questa regione. La Fattoria dei Barbi ha da sempre condiviso questa filosofia e produce Vin Santo dal 1870, possedendone una collezione che è la più completa tra quelle esistenti in Toscana e probabilmente la più grande al mondo. Ancora oggi ai Barbi è tenuta viva la tradizione di questo vino abboccato, speciale e raro; la produzione annua è di poche bottiglie annue vista la complessità di produzione che comporta bassissime rese dell'uva in vino.

UVA: Trebbiano 55% - Malvasia 35% - Sangiovese 10%

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: le uve vengono lasciate appassire sui graticci fino a dicembre quando raggiungono 18-19° Baumé (termine che indica alto contenuto di zuccheri e basso contenuto di acqua). Dopo una pressatura soffice, il mosto è posto in piccoli caratelli di rovere insieme alla *madre* (residuo di Vin Santo della produzione precedente ricco in lieviti) dove lentamente fermenta e matura caratteristici e inconfondibili aromi.

ANALISI SENSORIALE: colore giallo ambrato. Delizioso al naso, con un bagaglio aromatico ricco, pulito e gradevole con note di uva passa, frutta candita e noce seguite da una delicata fragranza che ricorda il miele di castagno. In bocca armonico vellutato, molto equilibrato con la dolcezza ed il calore dell'alcool ben bilanciati. Finale molto lungo e piacevolissimo. **ABBINAMENTI:** a una temperatura di 14-15°C con i *cantucci* (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle) e la pasticceria secca; a 10-12°C con formaggi stagionati a pasta dura e paté a base di fegato. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 10-15°C.

CAPACITÀ D'INVECCHIAMENTO: può invecchiare per decenni. **CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE:** coricate, al buio, a una temperatura di 12°-14°C.

ALCOL: 16%

CONFEZIONI: formato 0,375 Lt – Astuccio serigrafato



I Vini da Dessert della Fattoria dei Barbi



DORATO DEI BARBI. Il Dorato dei Barbi – *neonato* vino da dessert della Fattoria dei Barbi - è un vino liquoroso che va ad affiancarsi al nostro storico Vin Santo di caratello e nasce nel solco della grande tradizione che a Montalcino e in Val d’Orcia ha visto produrre Moscadelli, Vin Santi e Passiti di vario tipo che si abbinano da sempre ai più svariati cibi della nostra cucina.

ANALISI SENSORIALE: è un bianco dolce, ambrato, con profumo di caramello, uva sultanina, frutta secca e scorza d’arancio. Al gusto è speziato, con cenni di miele di castagno. Alla beva è denso, e prolungato in bocca. **ABBINAMENTI:** si può bere con i “cantucci” (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle), ma anche con i fegatelli o i crostini neri toscani; si può usare come vino da meditazione ma anche metterlo la sera nel brodo caldo insieme a un rosso d’uovo e al parmigiano grattugiato per fare il classico “cordiale” che era usuale nell’800. È ottimo con i Pecorini secchi di Pienza e con i formaggi stagionati in generale.

ALCOL: 16%.

CONFEZIONI: formato bordolese 0,75 Lt.



Le Grappe della Fattoria dei Barbi | Grappa di Brunello



GRAPPA DI BRUNELLO. La Grappa di Brunello rappresenta un'altra innovazione introdotta dalla Fattoria dei Barbi; nel 1970 Giovanni Colombini fu il primo viticoltore italiano a capire la potenzialità della grappa e, per esaltarla come meritava, volle distillare in purezza le vinacce del suo prestigioso Brunello. Così è nata la Grappa di Brunello: una grappa morbida, profumata, elegante ma allo stesso tempo intensa. Raffinata e selettiva, la grappa di Brunello proviene esclusivamente dalle vinacce delle uve destinate al Brunello.

UVA: vinacce del Sangiovese destinato al Brunello 100%

ANALISI SENSORIALE: elegante ed aromaticamente complessa, dal sapore e profumo di noci, frutta, uva e note tostate. Il gusto è pulito, delicatamente dolce e di lunga persistenza.

ALCOL: 45%

CONFEZIONI: formato 0,7 Lt – Astuccio serigrafato – Tappo stemma



Le Grappe della Fattoria dei Barbi | Grappa Riserva



GRAPPA RISERVA. La Grappa Riserva viene prodotta solo nelle annate eccezionali, selezionando le migliori vinacce aziendali. Ha un periodo di invecchiamento in caratelli di rovere prima di essere imbottigliata. Tale paziente attesa viene ripagata da una grappa riccamente aromatica dal profumo di erbe e dal sapore ampio e rotondo con un morbido retrogusto.

TIPOLOGIA DI GRAPPA: Grappa barricata

AFFINAMENTO: per 18 mesi in caratelli di rovere

ANALISI SENSORIALE: elegante ed aromaticamente complessa, dal sapore e profumo di noci, frutta, uva e note tostate. Il gusto è pulito, delicatamente dolce e di lunga persistenza.

ALCOL: 45%

CONFEZIONI: formato 0,7 Lt – Astuccio serigrafato - Tappo stemma



Le Confezioni della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno 1, 2, 3, 6 bottiglie

.....



Confezione Blu 2 e 3 bottiglie

.....



Le Confezioni della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno 2 bottiglie

.....
2 bottiglie Brunello di Montalcino | Etichetta Blu



Confezione Legno 2 bottiglie

.....
*1 bottiglia Brunello di Montalcino | Etichetta Blu
1 bottiglia Brunello di Montalcino | Riserva*



Le Confezioni della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno 6 bottiglie

.....
6 bottiglie Brunello di Montalcino | Etichetta Blu



Confezione Legno Magnum

.....
*1 bottiglia Brunello di Montalcino | Etichetta Blu
formato Magnum 1,5 Lt*



FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Località Podernovi, 170
Strada Consorziale dei Barbi
53024 Montalcino (SI) Italia
tel. +39 0577 841111 fax +39 0577 841112

info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it