



FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Stefano Cinelli Colombini
Proprietà Colombini, a Montalcino dal 1352

CATALOGO 2024

La famiglia Colombini possiede terre a Montalcino dal 1352 e la Fattoria dei Barbi dalla fine del '700. La proprietà si estende su 350 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.

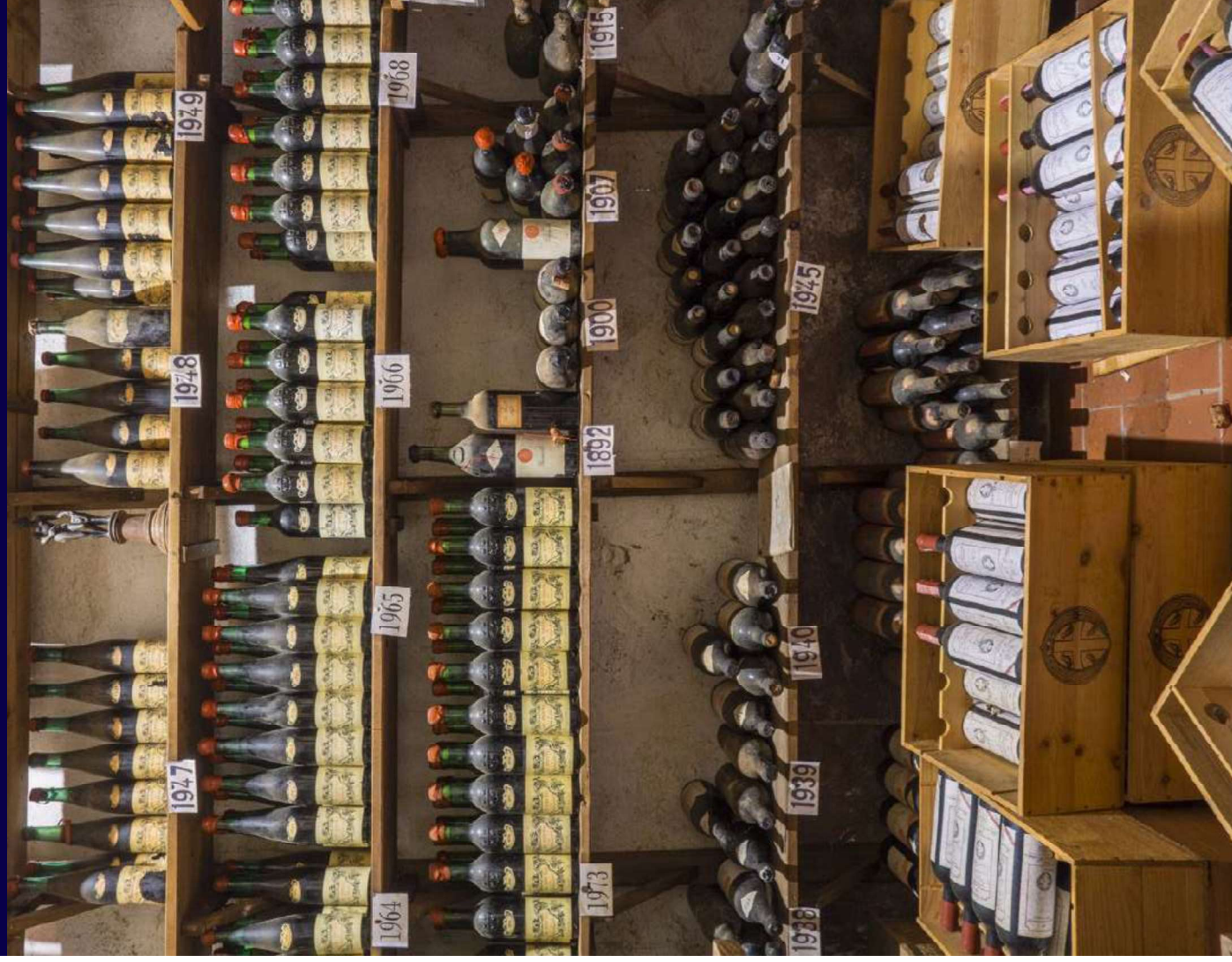




I primati della Fattoria dei Barbi

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* (Brusco 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

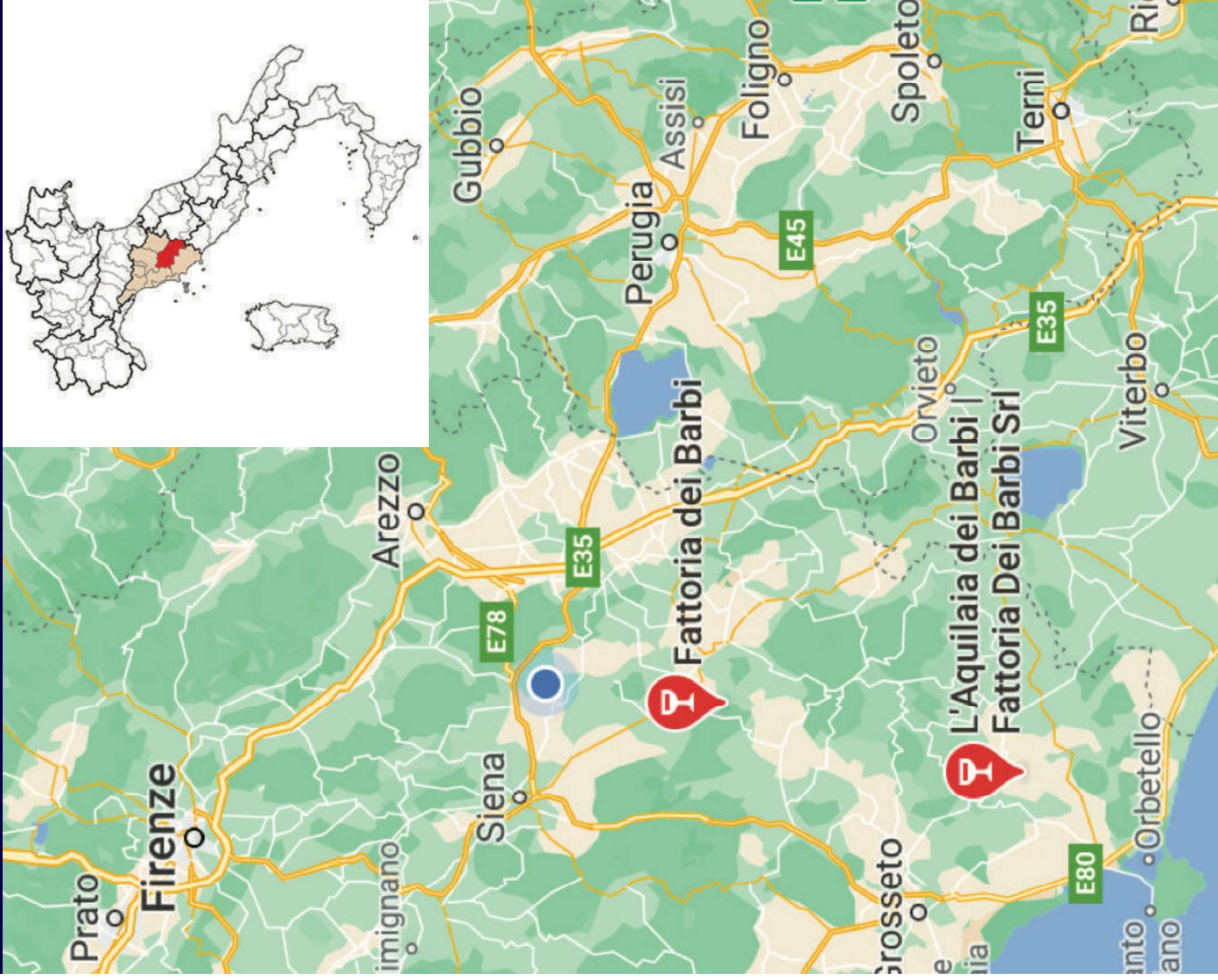
ETTARI VITATI: 66 + 19 in affitto

ETTARI COMPLESSIVI: 306 + 19 in
affitto

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: 50% Italia – 50% Estero
(Stati Uniti, Brasile, Canada,
Germania, Norvegia, Danimarca,
Giappone)



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.

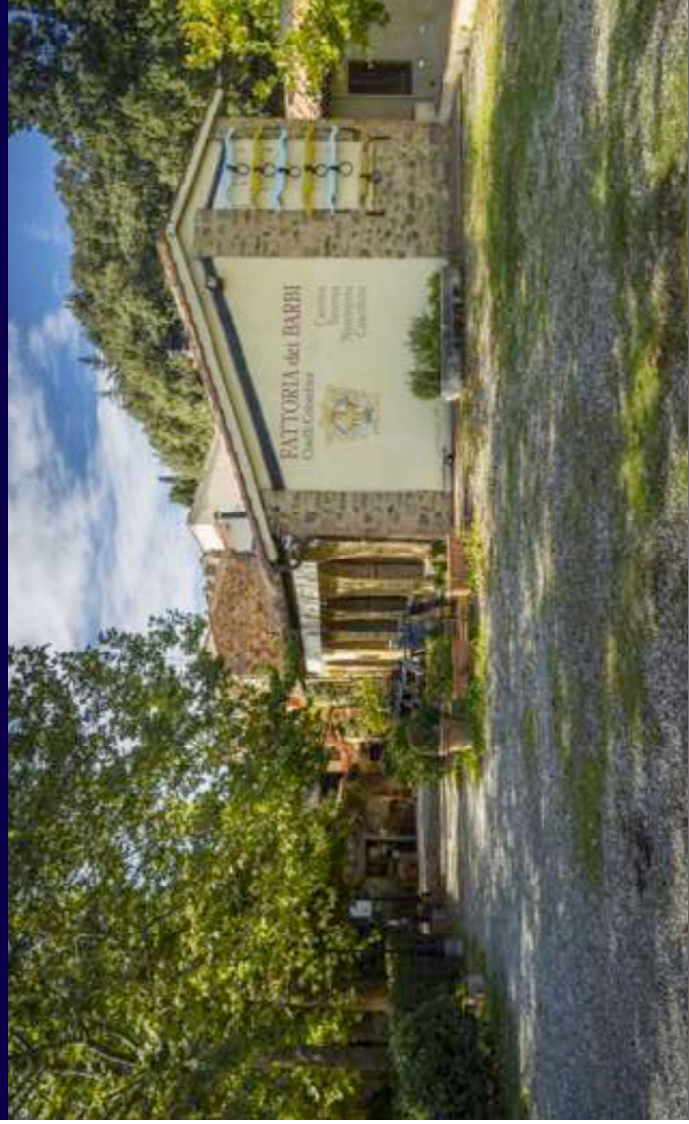
Arrivati a Montalcino, per la Fattoria dei Barbi proseguire direzione Sant'Antimo/Castelnuovo dell'Abate

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





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





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



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 storiche e del caseificio, wine tasting guidati con cura e professionalità, degustazioni dei formaggi anche in abbinamento con i vini, visite al Museo del Brunello, possibilità di assaporare la cucina della Taverna e organizzare eventi – privati o aziendali – nel magnifico contesto della Fattoria.*



FATTORIA dei BARBI
Montalcino

Stefano Cinelli Colombini
Proprietà Colombini, a Montalcino dal 1352

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.*

Giorgio Celli Calamini

Wine Spectator

**#2 WINE OF
2022**

**FATTORIA
DEI BARBI**

Brunello di Montalcino

Riserva 2016

95 pts | \$130

3,000 cases made

2,094 cases imported





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 65.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasbate, 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 botiglia per un minimo di 4 mesi.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: 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 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 e a una temperatura di 12°-14°C.

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





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Brunello di Montalcino DOCG | Colombini

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: 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. **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; a seconda dell'annata anche formato magnum 1,5 Lt; formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno;





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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:** Cordone libero. **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: 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 arrosti 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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasate 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: 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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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: 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; a seconda dell'annata anche formato magnum 1,5 Lt e formato Jéroboam 3 Lt in confezione singola di legno.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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-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 e successivamente il vino viene riposto 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.





FATTORIA dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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 'Aquilaia 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:** Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000. **RESA PER ETTARO IN QUINTALI:** 90.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasate 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: 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





FATTORIA dei BARBI
Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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 'Aquilaia dei Barbi' l' proprietà della Fattoria dei Barbi nel Comune di Scansano e iscritti alla produzione di Morellino di Scansano.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasate 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: 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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Maremma Toscana 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 il 60% di Sangiovese completato da percentuali minori di Cabernet Sauvignon (30%) e di Merlot (10%). È un vino mediterraneo, caldo, morbido, molto profumato; un vino che ama piacere ma al contempo importante, ricco di estratto e di corpo.

UVA: Sangiovese 60% - Cabernet Sauvignon 30% - Merlot 10%. **VIGNETI:** della Tenuta 'Aquilaia 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. COLORE: il colore rosso purpureo intenso. **PROFUMO:** penetrante con spiccate note di frutta rossa matura, prugna, mirtillo, ciliegia. Leggere note dolci di pasticceria e spezie. **GUSTO:** al palato morbido, avvolgente con centro bocca polposo ed equilibrato. Finale dolce con retrogusto di ciliegia matura.

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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Chianti DOCG

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: 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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Chianti Classico DOCG

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: 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, arrosti. **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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Birbone Toscano 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 'Aquilaia dei Barbi' la 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:** Cordone libero. **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, sfecciatura e fermentazione malolattica, riposto in legni di media/piccola capacità per 12 mesi.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: 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; a seconda dell'annata anche formato magnum 1,5 in confezione singola di legno.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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: Cordone libero. **CEPPI PER ETTARO:** 5.000.

VINIFICAZIONE: a seconda dell'annata vendemmiale le uve pigio-diraspatate 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: colore rosso rubino intenso e vivace. Al naso: profumi puliti di lampone e fragoline di bosco, impzeiositi 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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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 'Aquilaia 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: 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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Senza Solfitti IGT Toscana Rosso

SENZA SOLFITTI 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 'Aquilaia 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.



SENZA SOLFITTI
FATTORIA
dei BARBI
2021





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

Vermentino IGT Toscana Bianco

VERMENTINO IGT TOSCANA BIANCO. Il Vermentino dei Barbi nasce dal profumato e aromatico Vermentino vinificato in purezza, un'uva antica e aromatica che si è sparsa per tutto il Mediterraneo. Nella Maremma Toscana, e soprattutto in terra di Scansano, ha trovato un ambiente ideale per sviluppare tutta la sua piacevolezza e complessità in vini bianchi dotati di particolare struttura e *rotondità*. Così è nato il Vermentino dei Barbi, un gradevole compagno per i pranzi estivi.

UVA: Vermentino 100% **VIGNETI:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Scansano.

VINIFICAZIONE: le uve pigio-dirasate vengono pressate direttamente e il mosto riposto in vasca previo abbattimento di temperatura a 8°C. Seguono quindi le operazioni di cantina e la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16°C.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: colore giallo paglierino brillante. Al naso intense note floreali di glicine e biancospino, piacevoli fragranze agrumate e di frutti a buccia gialla, intrecciate a delicati toni minerali e vegetali. In bocca è secco e fresco, equilibrato da giusta morbidezza, con un finale sapido e persistente.

ABBINAMENTI: piatti non eccessivamente elaborati e complessi come antipasti di mare, piatti a base di pesce al forno o lesso, polpo, crostacei, ravioli di magro, torte salate, verdure e carni bianche. Perfetto come aperitivo. **TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8-10°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.





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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: 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 occa 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





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

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





FATTORIA dei BARBI

Loc. Podernovi 170 | 53024 Montalcino (SI)
tel. (+39) 0577 841111 fax (+39) 0577 841112
info@fattoriadeibarbi.it | www.fattoriadeibarbi.it

L'Olio dei Barbi | Olio extravergine di Oliva | 2023

OLIO DEI BARBI | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ITALIANO. L'Olio di Oliva Extra Vergine della Fattoria dei Barbi proviene esclusivamente dai nostri oliveti a Montalcino. È prodotto al 100% da piante della pregiata varietà Frantoio, localmente detta Correggiolo, quella che si sposa meglio al *terroir* ilcinese. Il territorio intorno a Montalcino è senza dubbio uno dei più fortunati dal punto di vista agronomico per la crescita ottimale della vite e dell'olivo. Ed è da questa fertile campagna che proviene l'olio della Fattoria dei Barbi.

OLIVE: varietà Frantoio (Correggiolo) 100% **OLIVETO:** della Fattoria dei Barbi situati nel Comune di Montalcino.

ESTENSIONE: 8 ettari **OLIVI:** 1186 piante di olivo della varietà Frantoio. **TERRENO:** creta, galestro. **ALTITUDINE:** 350 m slm.

RACCOLTA A MANO E MOLITURA 'A FREDDO': le olive vengono raccolte manualmente nel mese di Novembre e la spremitura "a freddo" avviene in un frantoio a ciclo continuo ad una temperatura tra i 22 e i 25 C°.

ANALISI SENSORIALE. COLORE: verde vivace con riflessi dorati. **PROFUMO:** profumo fruttato intenso. **GUSTO:** sapore fruttato con un codolo moderatamente piccante e un retrogusto leggermente erbaceo.

ABBINAMENTI: ottimo per la preparazione di piatti tipici della cucina toscana e mediterranea. Perfetto servito a crudo su insalate, zuppe, pasta e sul pane tostato per fare bruschetta.

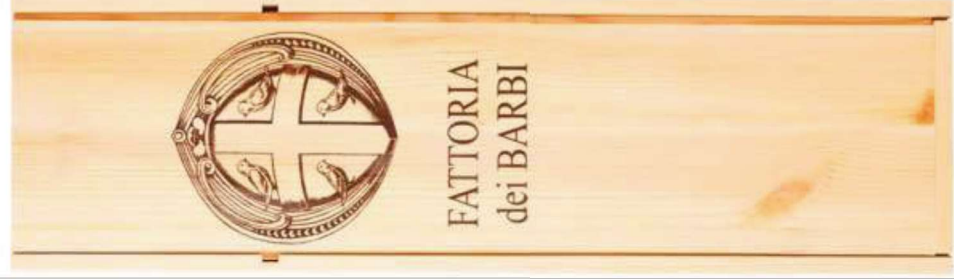
CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE: in bottiglie preferibilmente in vetro scuro, al riparo dalla luce, dall'aria, dal calore, lontano da altri alimenti e da prodotti come detersivi, dei quali assorbirebbe gli odori e a una temperatura di 14-18°C.

CONFEZIONI: bottiglie da 0,500 L.



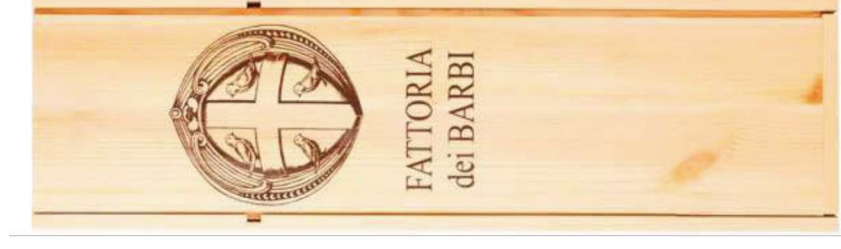


I formati speciali della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno Jeroboam

*1 bottiglia Brunello di Montalcino
formato Jeroboam 3 Lt*



Confezione Legno Magnum

*1 bottiglia Brunello di Montalcino
formato Magnum 1,5 Lt*



I formati speciali della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno Magnum

*1 bottiglia Brunello di Montalcino | Selezione Colombini
formato Magnum 1,5 Lt*



Confezione Legno Magnum

*1 bottiglia Brunello di Montalcino Riserva
formato Magnum 1,5 Lt*



I formati speciali della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno Jeroboam

*1 bottiglia Rosso di Montalcino | Selezione Colombini
formato Jeroboam 3 Lt*



Confezione Legno Magnum

*1 bottiglia Rosso di Montalcino | Selezione Colombini
formato Magnum 1,5 Lt*



I formati speciali della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno Magnum

*1 bottiglia Birbone IGT Toscana Rosso
formato Magnum 1,5 Lt*



Le Confessioni della Fattoria dei Barbi



Confezione Legno 1, 2, 3, 6 bottiglie



Confezione Blu 2 e 3 bottiglie



Le Confessioni della Fattoria dei Barbi



Confessione Legno 2 bottiglie

2 bottiglie Brunello di Montalcino | Etichetta Blu



Confessione Legno 2 bottiglie

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



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*



Valutazione in stelle delle Annate | Consorzio del Vino Brunello di Montalcino

Il Consorzio del Vino Brunello di Montalcino propone una valutazione in stelle delle Annate, a partire dalla 1945, con il fine di comunicare le informazioni relative alla vendemmia a Montalcino ed ai vini Brunello di Montalcino, Rosso di Montalcino, Moscadello di Montalcino e Sant'Antimo. La Commissione di Degustazione è composta da **20 tecnici** operanti a Montalcino con una pluriennale esperienza delle produzioni del territorio. **La valutazione viene effettuata nel mese di gennaio di ogni anno**, sottoponendo ad **analisi chimico-fisiche ed organolettiche dei campioni di vino prodotti durante l'ultima vendemmia**. A partire dal 2021 il giudizio sulla nuova annata viene per la prima volta anticipato a novembre: da qui l'impossibilità di valutare un prodotto che ancora non c'è. Le stelle saranno perciò assegnate dopo un anno di affinamento, in occasione dell'anteprima dell'anno successivo. Le stelle attribuite alle annate corrispondono alle seguente **classificazione**:

- annata insufficiente ★ (una stella) - annata discreta ★★ (due stelle) - annata pregevole ★★★ (tre stelle)

- annata ottima ★★★★ (quattro stelle) - annata eccezionale ★★★★★ (cinque stelle)

1945	★★★★★	1964	★★★★★★	1983	★★★★★	2002	★★	2015	★★★★★★
1946	★★★★★	1965	★★★★★★	1984	★	2003	★★★★★	2016	★★★★★★
1947	★★★★★	1966	★★★★★★	1985	★★★★★★	2004	★★★★★★	2017	★★★★★★
1948	★★	1967	★★★★★★	1986	★★★	2005	★★★★★★	2018	★★★★★★
1949	★★★	1968	★★★	1987	★★★	2006	★★★★★★	2019	★★★★★★
1950	★★★★★	1969	★★	1988	★★★★★★	2007	★★★★★★	2020	★★★★★★
1951	★★★★★	1970	★★★★★★	1989	★★	2008	★★★★★★	2021	★★★★★★
1952	★★★★★	1971	★★★	1990	★★★★★★	2009	★★★★★★		
1953	★★★★★	1972	★	1991	★★★★★★	2010	★★★★★★		
1954	★★	1973	★★★	1992	★★	2011	★★★★★★		
1955	★★★★★★	1974	★★	1993	★★★★★★	2012	★★★★★★		
1956	★★	1975	★★★★★★	1994	★★★★★★	2013	★★★★★★		
1957	★★★★★	1976	★	1995	★★★★★★	2014	★★★★		
1958	★★★★★	1977	★★★★★★	1996	★★★	2015	★★★★★★		
1959	★★★★★	1978	★★★★★★	1997	★★★★★★	2016	★★★★★★		
1960	★★★★★	1979	★★★★★★	1998	★★★★★★	2017	★★★★★★		
1961	★★★★★★	1980	★★★★★★	1999	★★★★★★	2012	★★★★★★		
1962	★★★★★★	1981	★★★	2000	★★★	2013	★★★★★★		
1963	★★★★★	1982	★★★★★★	2001	★★★★★★	2014	★★★★		



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