



# Barbi Brunello di Montalcino 2016

## DOCG

Spécialité en approvisionnement Continu

La famille Colombini fait ce vin depuis 1892 dans la DOCG Brunello di Montalcino. Situé du côté sud-est de l'appellation, Fattoria dei Barbi est une des 13 maisons originales de cette prestigieuse appellation de la Toscane.

**Région:** Toscane

**Cépages :** 100% Sangiovese

**Vinification :** La récolte des raisins est manuelle pour tous les raisins du domaine. Avant la fermentation du moût, les raisins subissent une macération pré-fermentaire à froid à 16°C. pour ainsi extraire le maximum de composants d'arômes et de polyphénols. S'ensuit la fermentation alcoolique de 15-17 jours à une température de 27°- 28°C. Le vin est ensuite placé en fûts de chêne 2,25 à 15 HL ou la fermentation malolactique a lieu. Le vin est ensuite affiné pendant 48 mois en fûts de 60 à 120 HL avant d'être embouteillé et de subir un affinage complémentaire d'un an avant la mise en marché.

**Dégustation :** Arômes de prune mûre et de cerise, de fleurs séchées et d'épices. Un peu de lavande et de cèdre aussi. Corsé, serré et moelleux. Besoin de temps pour s'assouplir et pour s'assembler.

**Accords:** Meilleur après 2022 et à prendre en bonne compagnie sur des viandes grillées ou braisées.

**Code SAQ :** 14764415

**Prix :** 49,00\$

**Prix licencié :** 43,84\$

Uvc (12)

