

Fattoria dei Barbi

Rosso 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.

Vinen har samme karakteristika som en Brunello, men er knapt så kraftig. Sangiovese druerne kommer fra de nyere vinmarker, som frembringer aromatiske og elegante, mellemfyldige vine.

Smagsnoter:

Farven er dyb, rubin rød. Bouqueten er intens med duft af røde bær. Smagen er fyldig og frisk med udtalte, bløde tanniner, solid og velafbalanceret.

Gastronomi:

Perfekt ledsager til stegt og grillet kød, både rødt og lyst samt ost.



Fattoria dei Barbi
proprietà Cinelli Colombini a Montalcino dal 1352

EJER:

Fattoria dei Barbi

OMRÅDE:

Montalcino

DRUESORTER:

100% Sangiovese

LAGRING:

Vinen har lagret i 6 måneder på små/medium franske egefade og i rustfri stålтанke.

LAGRINGSPOTENTIALE:

4 - 5 år.

ALKOHOL:

13,0%

RETSUKKER:

1,7 g/l.



Lækker medium kraftig rødvin med en behagelig saftig og blød bærpræget smag. Vele-net til: Hygge uden mad i store glas – eller f.eks. grillede bøffer af rødt oksekød. Dekanteres en time.

Godt B.T. Vinkøb - B.T. januar 2009

