

# *Fattoria dei Barbi*

*Proprietà Colombini*  
**ROSSO DEI BARBI**  
**I.G.T.**



ROSSO dei BARBI®  
TOSCANA  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Che cos'è il Rosso dei Barbi:** 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 D.O.C.G. 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.

La fermentazione alcolica a contatto con le vinacce dura 10 giorni ad una temperatura controllata di 28°C.

**Analisi sensoriali :** colore rosso rubino brillante. Profumo fruttato, tra cui spicca il sentore di ciliegia, leggermente tannico. Piacevole persistenza..

**Consigli per l'abbinamento :** Ideale con affettati e primi piatti, pizze e torte rustiche, carne bianca con condimenti leggeri. Servire ad una temperatura di 16°C—18°C.

**Capacità di invecchiamento:** 2 anni.