**Wine Travels For You**
Viale della libertà 12 - Italy
Tel. +39 0577 846021
info@winetravelsforyou.com

# Fattoria dei Barbi

## The estate

**Fattoria dei Barbi** is one of the historical estate in Montalcino. For centuries the **Colombini family** worked with love and passion the land, cultivating, cereals and grapes, from which they made the world wide famous Brunello di Montalcino.

The wine cellar with its 300 wooden barrels and thousands of aging bottles of Brunello, is open to the public for over than 50 years, in which you can still admire the collection of bottles from 1870 to the nowadays, testimony of a continuity that makes unique our beautiful country.

**Fattoria dei Barbi** has always been a guardian of tradition, but also has been focused on innovation and a pioneer in every branch of enology: it was the first company that exported bottled wines in France (1817), the first to sell wine via mail Brunello (1832), the first to export it to America (1962), England (1969) and Japan (1975), has made the first "Super Tuscan" (BruscodeiBarbi, 1969) and created the first single-grape grappa (Grappa di Brunello, 1974).

The Colombini's philosophy is to know and to study the brand new technologies and to marry them with the old traditions, in terms to improve the typical wine production.

# Products

## Brunello di Montalcino D.O.C.G. etichetta blu

E’ il nostro rosso più importante, che viene prodotto da oltre un secolo. Nella cantina della Fattoria dei Barbi si può vedere una collezione di migliaia di nostre bottiglie di Brunello, a iniziare dalla vendemmia 1892. Fermenta in media 14 giorni in vasche d’acciaio senza mai superare i 28°C, viene poi affinato almeno due anni in botti di Slavonia e quattro mesi in bottiglia.

Arriva così sul mercato già pronto da bere, ma con una struttura tale da prolungarne per molti anni la vita in bottiglia. Il colore è rosso rubino intenso, tendente al granato con l’invecchiamento. Al naso, presenta i profumi caratteristici del Sangiovese, con grande intensità.

In bocca è asciutto, caldo, un po’ tannico, robusto armonico e persistente. E’ un vino ricco e con una componente alcoolica forte, dal 13% al 14%.

In cucina si abbina con arrosti nobili, in particolare cacciagione da piuma e selvaggina da pelo, anche in salmì, è ottimo con brasati, stufati e formaggi stagionati a pasta dura, quali Parmigiano e Pecorino toscano. Fuori dai pasti, diventa un eccezionale vino da meditazione.

**Consigli per l’abbinamento**
E’ un vino per piatti ricchi di sapore come carni rosse stufate o selvaggina, grigliate o arrosti misti. Si può abbinare a formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. Da servire ad una temperatura di 18°C.

**Capacità d’invecchiamento**
Oltre 50 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°- 14°C.

## Brunello di Montalcino D.O.C.G. RISERVA etichetta rossa

Le caratteristiche tipiche del Brunello sono la grande intensità di corpo e di colore, aromi complessi ed evoluti, capacità di lungo invecchiamento. Nella Riserva tali qualità hanno la possibilità di esprimersi al meglio. Questo vino è il frutto di un’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.

**Consigli per l’abbinamento**
Vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. Da servire ad una temperatura di 18° C.

**Capacità di invecchiamento**
20/25 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°-14°C.

## Brunello di Montalcino D.O.C.G. "VIGNA DEL FIORE" etichetta bianca

Le caratteristiche tipiche del Brunello sono la grande intensità di corpo e di colore, aromi complessi ed evoluti, capacità di lungo invecchiamento. Nella Riserva tali qualità hanno la possibilità di esprimersi al meglio.

Questo vino è il frutto di un’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.

**Consigli per l’abbinamento**
Vino per le grandi occasioni, accompagna arrosti misti, carni brasate, cacciagione e formaggi a pasta dura saporiti e ben stagionati. Da servire ad una temperatura di 18° C.

**Capacità di invecchiamento**
20/25 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°-14°C.

## Rosso di Montalcino D.O.C.

Prodotto in tre differenti vigneti con atitudini che variano da 210 a 510 mslm, è la più giovane e fresca espressione dei profumi del Sangiovase.

Vinificato in acciaio per circa venti giorni passa un periodo di affinamento di circa un anno sia in tonneaux francesi da 5HL e 7HL sia in botti di rovere di Slavonia da 30 HL.

**Consigli per l’abbinamento**
Perfetto con carni bianche e rosse arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. Servire ad una temperatura di 18° C.

**Capacità di invecchiamento**
4/5 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12° C – 14° C.

## Morellino di Scansano D.O.C.G.

Un vino che nasce in Maremma, zona all'estremo sud della Toscana, prodotto principalmente con Sangiovese, localmente denominato Morellino, e 15% di Merlot.

Le vigne sono situate su una collina di 250 metri s.l.m. in vista del Mar Tirreno, particolare che contribuisce ad un perfetto micro-clima, con giorni caldi e luminosi e notti fresche grazie alle brezze marine.

E' un vino ben strutturato ed equilibrato, con tannini morbidi ed un'acidità vivace. Pur avendo radici antiche, il suo gusto è moderno ed accattivante.

### Consigli per l'abbinamento

E' il vino ideale per i piatti di carne saporiti, per gli arrosti, per le scottiglie di cinghiale tipiche della cucina maremmana, per salumi e formaggi particolarmente sapidi. Questo vino rompe a suo modo le regole, essendo un' ottima combinazione per zuppe di pesce e in generale qualsiasi tipo di pesce cucinato con spezie o salsa di pomodoro.

### Capacità d'invecchiamento

4/5 anni in bottiglia. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio, ad una temperatura di 12° – 14°C.

## Chianti D.O.C.G.

La famiglia Colombini produce vino Chianti , uno dei più noti e apprezzati vini rossi italiani, dal secolo scorso utilizzando uve provenienti da vigneti della zona.

L’uvaggio è quello classico: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo Nero, 3% altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati dalle unità amministrative della zona di produzione.

### Consigli per l’abbinamento

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.

### Capacità d’invecchiamento

3-4 anni

## Brusco dei Barbi I.G.T. TOSCANA ROSSO

Questo vino rosso è il frutto di lunghi studi fatti negli anni ’60 e ’70 da Giovanni Colombini sulla fermentazione delle uve di Montalcino, nasce questo vino 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.

**Consigli per l’abbinamento**
Vino versatile, si accompagna bene a carni bianche, affettati, sughi speziati, formaggi non troppo stagionati e pizza tradizionale. Servire ad una temperatura di 18°C.

**Capacità d’invecchiamento**

2/3 anni.

## Birbone Toscano I.G.T. 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.
Questo vino è prodotto con 90% Sangiovese e 10% Merlot.

### Consigli per l'abbinamento

Vino da occasioni importanti, perfetto con carni rosse arrosto o grigliate, formaggi stagionati e piatti al tegame. Servire ad una temperatura di 18° C.

### Capacità d'invecchiamento

10 anni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12°/14°C.

## Rosso dei Barbi I.G.T. 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 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.

### 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° – 18°C.

### Capacità d’invecchiamento

2 anni.

## Bianco dei Barbi I.G.T. TOSCANA BIANCO

Il nostro vino bianco proviene da una delle uve bianche più tradizionali in Toscana, il Trebbiano, alle quale vengono aggiunte una piccola percentuale di Chardonnay. Il risultato è un vino di carattere forte, ingentilito da profumi eleganti.. Un vino da tutto pasto il cui nome è un omaggio al nostro antenato Giovanni Colombini (1304-1367), potente banchiere di Siena che rinunciò agli incanti della vita mondana per dedicarsi ai poveri.

### Abbinamento gastronomico

Un vino da tutto pasto, ottimo con molluschi, crostacei, pesce, uova, torte salate, carni con salse bianche e formaggi freschi. Da servire ad una temperatura di 10°C.

### Conservazione

Mantenere le bottiglie ad una temperatura di 12°-14°C.

## Vermentino de' Barbi I.G.T. TOSCANA BIANCO

Vinificato in purezza con le uve di questo vitigno aromatico che, se coltivato in Toscana, offre vini bianchi dotati di particolare struttura e “rotondità”.

**Analisi sensoriale**

Colore: giallo paglierino brillante.
Profumo: intense note floreali di glicine e biancospino, piacevoli fragranze agrumate e di frutti a buccia gialla, intrecciate a delicati toni minerali e vegetali.
Gusto: in bocca è secco e fresco, equilibrato da giusta morbidezza, con un finale sapido e persistente.

**Consigli per l’abbinamento**

Gli abbinamenti gastronomici che è possibile proporre con questa tipologia si possono rintracciare in 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 bianchi. Perfetto come aperitivo.

**Temperatura di servizio**

8° – 10° C.

## 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 ancora oggi cerca di mantenere viva la tradizione di questo vino, speciale e raro, anche se la produzione annua è di poche centinaia di bottiglie.

**Cos'è il Vinsanto dei Barbi?**
Vino da tavola toscano abboccato, prodotto con 55% di uve trebbiano, 35% malvasia, 10% sangiovese.

**Quando e come berlo?**
Non c'è occasione che non sia propizia. Il guaio è la rarità.

**Vinificazione e invecchiamento**
le uve utilizzate per il nostro Vinsanto sono raccolte a metà settembre e lasciate seccare sui graticci tradizionali fino agli inizi di gennaio quando raggiungono 18-19° bé (termine tecnico che indica un alto contenuto di zuccheri ed un basso contenuto di acqua). Quando i chicchi sono pronti vengono sottoposti ad una pressatura soffice ed il mosto concentrato viene posto in caratelli di rovere (1 o 2 ettolitri al massimo) insieme con la "madre" (mosto concentrato dei vini precedenti). Il caratello è un piccolo recipiente di legno che da sempre viene usato per la produzione del Vinsanto per
essere la sede di tutte le trasformazioni biochimiche a cui va incontro il mosto nel lungo,

lunghissimo periodo che trascorre al suo interno. Il vino rimane nello stesso caratello, sigillato, per 3 anni. Dopo tale riposo, il vino è separato dalla “madre” per essere messo in caratelli di capacità inferiore (0,65 ettolitri).
Il Vinsanto viene poi imbottigliato e commercializzato un annodopo.

**Analisi sensoriale**
colore giallo ambrato. Delizioso al naso, con un bagaglio aromatico ricco, pulito e gradevole con note diuva passa, frutta candita e noce seguite da una delicata fragranza che ricorda il miele di castagno. In bocca risulta armonico,
vellutato, molto equilibrato, con la dolcezza ed il calore dell’alcool ben bilanciato dalla freschezza. Il finale è molto lungo e piacevolissimo.

**Consigli per l’abbinamento**
Ad una temperatura di 14° – 15° c con i “cantucci” (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle); a 10-12°C con formaggi saporiti e stagionati a pasta dura, salumi e paté a base di fegato.

**Capacità di invecchiamento**
Il Vinsanto dei Barbi può essere conservato per decenni.

**La nostra collezione conservata in cantina risale al 1870.**

# Wine tasting

Le visite per i privati vengono effettuate in orari diversi da quelle delle visite pubbliche e prevedono varie proposte di degustazione.
Si richiede un minimo di 8 persone. La degustazione avviene dopo la visita guidata alla cantina di invecchiamento, in una sala appositamente apparecchiata. La visita e degustazione hanno una durata di circa 60 minuti. Su richiesta è possibile aggiungere alla degustazione, con un sovrapprezzo, una assaggio dei nostri salumi e formaggi.

***Un sorso di Toscana***

Il personale dell'azienda è vi guiderà con un percorso di circa mezz'ora fra le bottiglie centenarie e le magnifiche botti della nostra Cantina. A seguire degustazione guidata  in una sala appositamente apparecchiata

Degustazione di:

- **Rosso di Montalcino DOC 2013**
- **Birbone Toscano IGT Toscana Rosso 2013 o Morellino di Scansano DOCG 2013**
- **Brunello di Montalcino DOCG 2007**

### *Il Brunello di Montalcino in due versioni*

Il personale dell'azienda è vi guiderà con un percorso di circa mezz'ora fra le bottiglie centenarie e le magnifiche botti della nostra Cantina. A seguire degustazione guidata  in una sala appositamente apparecchiata

Degustazione di:

- **Brunello di Montalcino DOCG** (Annata - etichetta blu) **2007**
- **Brunello di Montalcino DOCG "Vigna Fiore"** (Singolo vigneto - Etichetta bianca) **2004/2005/2006**

**oppure**

- **Brunello di Montalcino DOCG "Riserva"** (Riserva - etichetta Rossa) **2005/2006/2007**

### *Il Brunello in tre versioni*

Il personale dell'azienda è vi guiderà con un percorso di circa mezz'ora fra le bottiglie centenarie e le magnifiche botti della nostra Cantina. A seguire degustazione guidata  in una sala appositamente apparecchiata

Degustazione di:

- **Brunello di Montalcino DOCG** (Annata - Etichetta blu) **2007**
- **Brunello di Montalcino DOCG "Vigna Fiore"** (Singolo vigneto - Etichetta bianca) **2004/2005/2006**
- **Brunello di Montalcino DOCG "Riserva"** (Riserva - etichetta Rossa) **2005/2006/2007**

***Grand Tour di Fattoria***

Il personale dell'azienda è vi guiderà con un percorso di circa mezz'ora fra le bottiglie centenarie e le magnifiche botti della nostra Cantina. A seguire degustazione guidata  in una sala appositamente apparecchiata

Degustazione di:

- **Morellino di Scansano DOCG 2013**
- **Rosso di Montalcino DOC 2013**
- **Brunello di Montalcino DOCG** (Annata - etichetta blu) **2007**
- **Brunello di Montalcino DOCG "Riserva"** (Riserva - etichetta Rossa) **2005/2006/2007**

# Calendar

Le visite e le degustazioni sono disponibili durante tutto l'arco dell'anno per tutti coloro che desiderano toccare con mano l'affascinante mondo del vino.

Le visite sono in lingua italiana ed  inglese.

Minimo 8, massimo 55 partecipanti.