Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli



Vini, Grappe e Confezioni

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





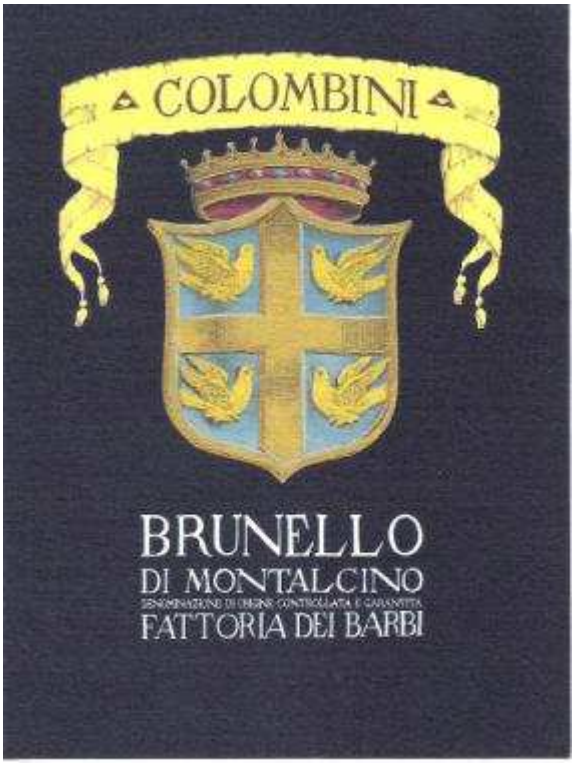
Vino rosso secco, da uve Sangiovese 100%, provenienti dai nostri vigneti situati nel Comune di Montalcino. Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°-14°C. 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. La capacità di invecchiamento del Brunello di Montalcino D.O.C.G. è circa 15 anni.

Il Brunello di Montalcino è disponibile anche nel formato Magnum da 1.5 lt in confezione singola di legno e in for mato da 0.375 lt in confezioni da 12 bottiglie.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Vino rosso secco, da uve Sangiovese 100%, provenienti dai nostri vigneti situati nel Comune di Montalcino. Il Brunello è il "cuore" della Fattoria dei Barbi, da noi prodotto sin dal 1892 e pluridecorato in numerose occasioni. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°-14°C. 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. La capacità di invecchiamento del Brunello di Montalcino D.O.C.G. è circa 15 anni.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Vino rosso secco, da uve Sangiovese al 100% provenienti dai nostri vigneti situati nel Comune di Montalcino. Le caratteristiche tipiche del Brunello sono la grande intensità di corpo e di colore, aromi complessi ed evoluti, capacità di lungo invecchiamento. Nella nostra Riserva tali qualità vengono accentuate ed 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 lungo rispetto al Brunello "annata" e si conclude con un più lungo affinamento in bottiglia, prima della messa in vendita. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°-14°C. 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. La capacità di invecchiamento è 15-20 anni circa.

Il Brunello di Montalcino Riserva è disponibile anche nel formato Magnum da 1.5 lt in confezione singola di legno.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





La "Vigna del Fiore" è unica: 5,7 ettari (14 acri) di terreno sassoso, posta in un luogo dove la vite è coltivata dal 1500, una tra le vigne più a sud di tutta la zona del Brunello di Montalcino e una delle più antiche. La sua esposizione particolare e la composizione del suolo, conferiscono a questo Brunello caratteri unici. La classe di questo vino è espressa dall' eleganza e finezza dei profumi e dalla complessità dei sapori. Il Brunello Vigna del Fiore è prodotto dal 1981; è un vino con una grande capacità di invecchiamento, ma, per la sua armonia e piacevolezza, può essere bevuto e goduto fin dai primi anni di bottiglia. È un magnifico vino da arrosti, stufati, grigliate di carne. Prelibato con piatti di alta cucina, ma anche perfetto come "vino da meditazione". Servire ad una temperatura di 18°C. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate, al buio e ad una temperatura di 12°/14°C. La capacità di invecchiamento è 15 anni circa.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Questo vino presenta le stesse caratteristiche del Brunello, ma in versione giovanile e disimpegnata. Nasce dallo stesso tipo di uve, Sangiovese, proveniente 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 si vuole godere quotidianamente il piacere di "un buon bicchiere". Perfetto con carni bianche e rosse, arrosto o grigliate, formaggi e piatti al tegame. Servire ad una temperatura di 18°C. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12°-14°C. La capacità di invecchiamento è 4-5 anni circa.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





È 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 essendo un vino dalle radici antiche, il suo gusto è moderno ed accattivante. 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. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12° - 14°C. La capacità di invecchiamento è 3-8 anni in bottiglia.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





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 60% Sangiovese e 40% Merlot. Vino da occasioni importanti, perfetto con carni rosse arrosto o grigliate, formaggi stagionati e piatti al tegame. Servire ad una temperatura di 18°. Consigliamo di conservare le bottiglie coricate ad una temperatura di 12°/14°C. La capacità di invecchiamento del Birbone I.G.T. Toscano è circa 10 anni.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli

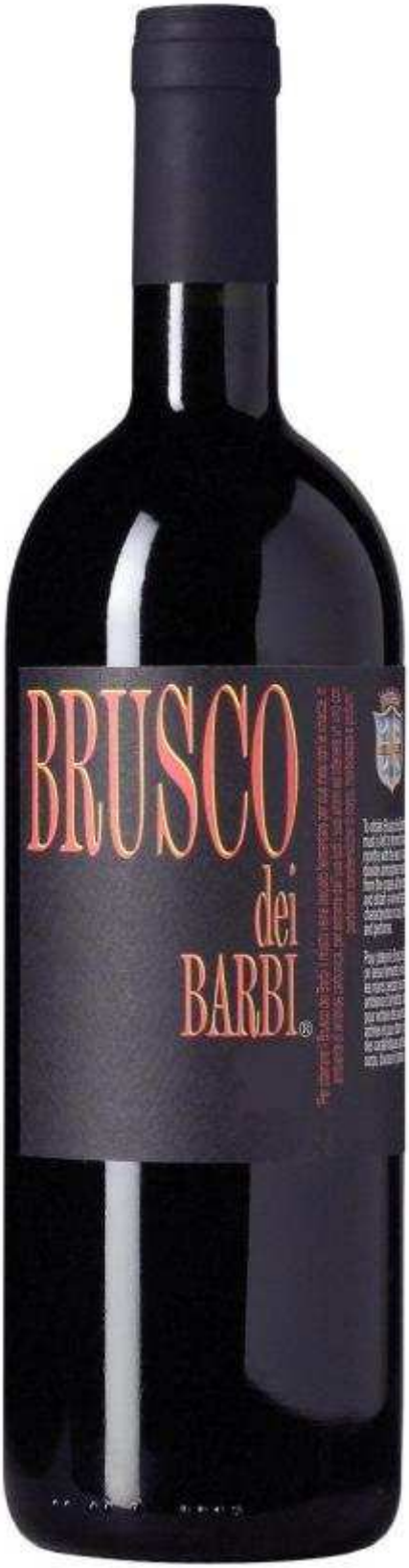


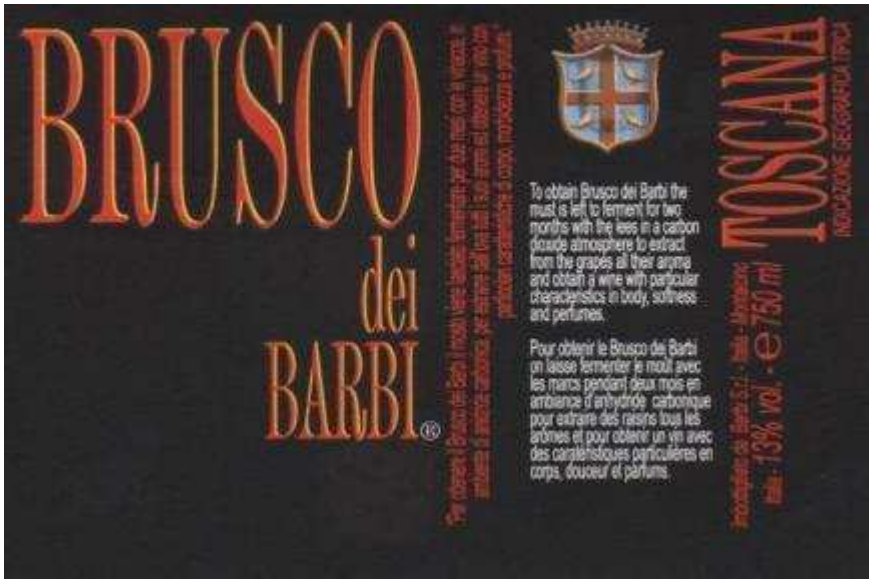


La famiglia Colombini produce vino Chianti , uno dei più noti e apprezzati vini rossi italiani, dal secolo scorso utilizzando uve provenienti da vigneti della zona. L'uvaggio è quello classico: 90% Sangiovese, 7% Canaiolo Nero, 3% altri vitigni a bacca rossa raccomandati e/o autorizzati dalle unità amministrative della zona di produzione. 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. La capacità di invecchiamento è di 3-4 anni circa.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Questo vino rosso è il frutto di lunghi studi fatti negli anni '60 e '70 da Giovanni Colombini sulla fermentazione delle uve di Sangiovese. Il suo esclusivo sistema di vinificazione, protetto da brevetto, regala un vino di corpo austero, ammorbidito però da aromi di frutta e spezie. E' un vino molto versatile e mai eccessivo, ideale per dividere con gli amici le gioie della convivialità. 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. La Capacità di invecchiamento del Brusco dei Barbi I.G.T. Toscana è 2-3 anni circa.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





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. Ideale con affettati e primi piatti, pizze e torte rustiche, carne bianca con condimenti leggeri. Servire ad una temperatura di 16° - 18°C. La capacità di invecchiamento è 2 anni circa.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Questo vino bianco nasce dalla volontà di mantenere l'antica tradizione montalcinese del vino bianco. Pochi lo sanno, ma Montalcino per secoli è stata famosa più per i suoi bianchi di Moscatello e Trebbiano che per i rossi. Voluto com'è per mantenere in vita un'antica tradizione, il Bianco dei Barbi viene così prodotto da quel Trebbiano Toscano che meglio rappresenta la nostra enologia, con l'aggiunta di un piccolo tocco di Chardonnay. Come tutti i vini della Fattoria dei Barbi, anche questo è frutto di un matrimonio tra la migliore tradizione e le tecniche più moderne. Mantenere le bottiglie ad una temperatura di 12°-14°C. E' 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, il bicchiere ideale è un calice di cristallo dalla forma di tulipano.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Il nostro Vermentino : 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.

Abbinamenti : 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 bianche. Perfetto come aperitivo.

Temperatura di servizio : 8°-10° C.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli





Il Vinsanto 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.

Il Vin Santo dei Barbi è prodotto con 55% uve di Trebbiano, 35% Malvasia, 10% Sangiovese. Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 14°-15°C in abbinamento ai "cantucci" (biscotti secchi toscani fatti con le mandorle); a 10°-12° C con stuzzichini e antipasti, comunque servito in bicchieri a calice, di vetro fine e trasparente e di forma svasata. *Il Vinsanto dei Barbi può essere conservato per decenni.*

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli



La Grappa dei Barbi è prodotta dalle vinacce del Rosso di Montalcino, del Brusco e del Rosso dei Barbi. E' la sorella più giovane della Grappa di Brunello, ma ha un suo distinto carattere che la lega alla grande storia della grappe toscane. E' un distillato chiaro, non invecchiato, in cui l'eleganza del Sangiovese produce una grappa finissima ma morbida e di grande sapidità.



La Grappa riserva viene prodotta solo nelle annate eccezionali, selezionando le migliori vinacce delle uve per il Brusco, il Birbone ed il Bianco, ed 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.



La Grappa di Brunello è una grappa morbida, profumata, elegante ma allo stesso tempo intensa. Versione più raffinata e selettiva, la grappa di Brunello proviene esclusivamente dalle vinacce delle uve destinate al Brunello. 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.



Montalcino è anche area di produzione del Chianti, e la Fattoria dei Barbi ha una tradizione di oltre due secoli di produzione di questo vino; è naturale completare la gamma di grappe della casa con quella di Chianti, un distillato più tradizionale, austero ma al contempo di chiaro sapore toscano.

Fattoria dei Barbi

Proprietà Colombini Cinelli

"Le Confezioni"



