ACQUISTATO IL .....

Il Barbiglione Toscana IGT 2013

Syrah, Cabernet e Merlot per un rosso di grande qualità



La Vigna

Terreno	Sabbioso con presenza di limo
Esposizione	Nord-Sud
Allevamento	Cordone speronato
Densità imp.	5000 piante per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Syrah 75%, Cabernet S. 15%, Merlot 10%
Gradazione	13,5% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	Anche 5 anni da oggi
Abbinamento	Piatti di carne e selvaggina. Formaggi stagionati. Adatto anche a piatti speziati.
Vinificazione	Premiato dalla critica nazionale e internazionale, il Barbiglione di Usiglian del Vescovo è un bel rosso internazionale frutto di un assemblaggio di Syrah, al 75%, con Cabernet Sauvignon e Merlot. Un vino di grande carattere che non stupisce per la sua capacità di strappare ottimi punteggi dai giudici più severi. Puntare all'eccellenza, però, non è cosa da tutti e richiede una perfetta organizzazione. Per produrre il Barbiglione, ad esempio, le uve devono essere accuratamente selezionate. Solo i grappoli migliori, quelli che hanno raggiunto la piena maturità, possono essere avviati alla vinificazione. Per questo la raccolta è sempre manuale e prima di entrare in cantina ogni grappolo viene accuratamente controllato su un tappeto di cernita. Poi la vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, e la malolattica viene svolta in contenitori di cemento. Segue il classico affinamento in barrique e tonneaux nuove, per un periodo di non meno di 12 mesi. Tutto questo si traduce in un vino intenso e ricco. Un bel rosso che non ha fretta di finire nel nostro bicchiere e che sa di poter invecchiare a lungo, anche più di 5 o 6 anni, senza correre il rischio di sembrare affaticato.

Sensazioni Elengante al gusto, intenso e avvolgente

Premiato dalla critica nazionale e internazionale, il Barbiglione di Usiglian del Vescovo è un bel rosso internazionale frutto di un assemblaggio di Syrah, al 75%, con Cabernet Sauvignon e Merlot. Un vino di grande carattere che non stupisce per la sua capacità di strappare ottimi punteggi dai giudici più severi. Puntare all'eccellenza, però, non è cosa da tutti e richiede una perfetta organizzazione. Per produrre il Barbiglione, ad esempio, le uve devono essere accuratamente selezionate. Solo i grappoli migliori, quelli che hanno raggiunto la piena maturità, possono essere avviati alla vinificazione. Per questo la raccolta è sempre manuale e prima di entrare in cantina ogni grappolo viene accuratamente controllato su un tappeto di cernita. Poi la vinificazione avviene in acciaio, a temperatura controllata, e la malolattica viene svolta in contenitori di cemento. Segue il classico affinamento in barrique e tonneaux nuove, per un periodo di non meno di 12 mesi. Tutto questo si traduce in un vino intenso e ricco. Un bel rosso che non ha fretta di finire nel nostro bicchiere e che sa di poter invecchiare a lungo, anche più di 5 o 6 anni, senza correre il rischio di sembrare affaticato.

Quella di Usiglian del Vescovo è una delle storie più avvincenti tra quelle che abbiamo avuto occasione di ascoltare. Risalente al Medioevo, è stato feudo dei vescovi di Lucca e oggetto di continue rivendicazioni da parte della Repubblica di Pisa. Per poi passare sotto al controllo di Firenze nel 1406 fino a quando, nel 1495, gli abitanti di Pisa occuparono il castello mettendo in fuga il comando fiorentino. Da allora, fino all'ingresso dell'attuale proprietà nel 2001, la guida della tenuta è passata diverse volte di mano in mano. Recentemente è stata al centro di un importante intervento di riqualificazione che ha interessato 22 ettari di vigneti a Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot, Chardonnay e Viognier, oltre a 10 ettari di oliveti. La cantina di invecchiamento, ricavata dall'originario feudo medievale, ospita botti di media e grande capacità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821