



ACQUISTATO IL .....

Chianti DOCG 2024

2024

## Giovane e intenso



Svinando

Era il 1938 quando Altero e Maria Franceschini, pensando al futuro della loro famiglia, decidono di avviare una piccola attività legata al mondo del vino. Nel 1978 tutto l'impegno e la tradizione vengono ereditati dai figli, che danno vita alla Enogest: la passione è tanta e la tenacia è quella di chi dentro l'azienda c'è nato e cresciuto. I successi non tardano ad arrivare: nel 1982, infatti, si consolida per la prima volta la presenza dell'azienda sul mercato tedesco (una scelta vincente, senza dubbio). Quali altri traguardi raggiungerà Barbanera nei prossimi anni? Tanti, anzi tantissimi...; Ne siamo certi!

Barbanera è, prima di tutto, una famiglia. La sua passione per il vino è stata custodita negli anni, arrivando oggi alla quarta generazione ed oggi, più che mai, questa stessa passione fa guardare al futuro mantenendo la consapevolezza del passato e delle tradizioni tramandate. È una storia fatta di persone con sogni e ambizioni, di legami forti e di intuizioni vincenti.

### La Vigna

**Terreno** argilloso, medio-calcareo

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Toscana

### Uve

**Gradazione** 13% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di carne

**Vinificazione** le uve vengono sottoposte ad una fermentazione a temperatura controllata fra i 22°C e i 25°C, con un picco di 30°C verso la fine della stessa. Segue un processo di macerazione di circa 14/16 giorni fino al completo esaurimento degli zuccheri e per almeno altri 4 giorni in post-fermentazione.

**Sensazioni** È un vino giovane il cui colore rosso intenso conserva spiccate tinte violacee. Il profumo è fruttato, vinoso, con netti richiami alla mammola come anche ai frutti di bosco ed alla ciliegia. È un prodotto dal gusto armonico, asciutto e leggermente tannico. Leggero e piacevole, si suggerisce di accompagnare questo prodotto a primi piatti saporiti, arrosti a base di carni rosse o bianche, formaggi a pasta molle.

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 Impres

customer.service@svinando.com · 011-19467821