



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG Riserva 2021

2021

Etereo e vivace



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	18 gradi
Quando Berlo	entro 7/8 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	Il suo è un colore rosso che conserva la naturale vivacità nonostante i primi tenui riflessi granati derivanti dall'invecchiamento. È un vino che all'olfatto si rivela fine ed etereo, in cui predomina la percezione di mammola completata da quella altrettanto spiccata di piccoli frutti rossi maturi e di spezie pungenti. Al palato è pieno, armonico e vellutato. È particolarmente indicato con arrostiti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

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 N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821