ACQUISTATO IL .....

"Dispetto" Vino Bianco 2024 2024



Una sorpresa profumata

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 marna arenaria, medio-calcareo

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 1 anno

Abbinamento Aperitivo, Menù di pesce

Vinificazione le uve vengono raccolte a mano e pressate ad acino intero per preservare al meglio le caratteristiche originali delle diverse varietà. Le evidenti note floreali e fruttate derivano dall'accurata selezione delle uve, dalle pratiche enologiche di chiarifica e fermentazione che rispettano il frutto e la nitidezza dello stesso, il tutto tra 10-14°C. I continui batonnage, per almeno due mesi, arricchiscono la bocca e permettono di conservare a lungo la peculiarità dei vari prodotti.

Sensazioni È un vino dal colore giallo paglierino limpido, dai delicati riflessi verdi. I profumi che spiccano maggiormente a dispetto dei floreali e degli erbacei, ricordano quelli tipici della frutta fresca, anche e soprattutto esotica. In bocca è morbido, rotondo, sapido e con una equilibrata acidità. Si accosta molto bene a tutti i tipi di piatti a base di pesce e con primi speziati.

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