ACQUISTATO IL .....

"Dispetto" Vino Rosso 2024 2024



Profondo, anzi profondissimo

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, sabbioso, medio-calcareo

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione le uve vengono sottoposte ad una macerazione pre-fermentativa a freddo ad una temperatura compresa fra 0 e 4°C, della durata di 4/6 giorni a seconda del vitigno lavorato. Segue il processo di fermentazione alcolica a temperatura controllata ad un massimo di 24°C, per 10-14 giorni, per permettere alle componenti più fruttate di esprimersi al meglio.

Sensazioni Vino dal colore rosso intenso, impenetrabile e profondo, con sfumature violacee. Il bouquet è fruttato con prevalenza di piccoli frutti rossi maturi e speziato con note delicate di cannella e di vaniglia. Al palato è morbido, rotondo ed armonico. Adatto ad accompagnare carni rosse, salumi e primi piatti saporiti.

© 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