



ACQUISTATO IL

"Legami" Appassimento Rosso 2024

2024

Brillante, caldo, intenso... Irresistibile!



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 Barbera nei prossimi anni? Tanti, anzi tantissimi... Ne siamo certi!

Barbera 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 Blend uve rosse

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione le uve vengono sottoposte ad appassimento in cassetta fino alla perdita del 50% del loro peso. Una volta diraspate, sono sottoposte ad una macerazione post-fermentativa a freddo ad una temperatura fra 0 e 4°C, della durata di 4/6 giorni. 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 Il colore intenso e brillante dai delicati riflessi purpurei, si traduce in un aroma complesso di mora, ciliegie sotto spirito, confettura di prugna ed eleganti spezie sul finale. Dal gusto caldo, morbido e giustamente tannico, si accompagna bene a risotti mantecati con formaggio e burro, carne di manzo alla griglia 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