ACQUISTATO IL .....

Toscana Bianco IGT da uve Leggermente Appassite 20252025



Vellutato e intrigante

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 bianco fermo

Provenienza Toscana

Uve

Gradazione 12,5% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menù di pesce, menù di carne

Vinificazione le uve raccolte in cassetta ed appassite permettono la produzione di vini con note molto caratteristiche di pesca gialla, uva spina e canditi. Queste vengono raccolte quando raggiungono l'80% dello stato ottimale di maturazione, per poi lasciarle appassire fino ad una perdita del 30% del loro peso. Questo processo richiede circa 2/3 settimane ed avviene su cassette ad una temperatura che si aggira attorno ai 16°C. La deumidificazione permette di disidratare il raspo nella prima settimana di appassimento e si rivela un'operazione fondamentale per evitare l'insorgenza di malattie o muffe che non permettano il corretto svolgimento dell'operazione. Dopo la pressatura delle uve, ha inizio il processo di fermentazione dei mosti ad una temperatura compresa fra i 12°C e i 14°C, che dona al vino finito da una parte un'estrema eleganza nonostante le caratteristiche organolettiche delle uve appassite, dall'altra una grande struttura.

Sensazioni Il colore giallo paglierino limpido è caratterizzato da delicati rilessi verdognoli. Al naso il bouquet rivela note floreali di gelsomino, sentori agrumati ed eleganti profumi di frutta tropicale. Il gusto è pieno e minerale, dalla lunga persistenza e dalla buona struttura. Si consigliano abbinamenti con verdure grigliate, carpacci e zuppe a base di pesce, carni bianche al forno.

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