ACQUISTATO IL .....

Toscana Rosso IGT da uve Leggermente Appassite 2025 2025



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 rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	le uve 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 all’interno di 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.
Sensazioni	Il colore rosso profondo ed intenso, sfuma in delicati riflessi violacei. Sentori spiccati di frutti rossi, di ciliegia ed amarena, sono perfettamente legati alla trama complessa di spezie dolci e sentori vanigliati. Di corpo ed eleganza, è setoso in bocca e vellutato al gusto con i suoi tannini morbidi e strutturati. È un vino che si accompagna bene ad arrosti e grigliate di carni rosse, selvaggina e formaggi a pasta molle.

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