ACQUISTATO IL .....

Toscana Rosso IGT da uve Leggermente Appassite 2024 2024

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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821