



ACQUISTATO IL

"Gigino Grande" Rosso Toscana IGT 2022

2022

La Toscana che lascia il segno



Svinando

Rivela al bicchiere un colore rosso amaranto e profondo, denso ed impenetrabile. Il bouquet intensamente fruttato colpisce per i suoi sentori di frutti rossi maturi, prevalentemente amarena e marmellata di ribes, sfumando in note più fini e complesse di vaniglia e caramello. Al palato svela un carattere forte e strutturato quanto elegante, mitigato da tannini morbidi e ben integrati. Un vino dal finale corposo e persistente con netti richiami alla frutta secca, al cioccolato amaro e al caffè arabica adatto ad accompagnare piatti a base di funghi quali risotti e scaloppine, brasati e selvaggina, formaggi a lunga stagionatura.

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
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Blend di uve rosse
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10-15 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	

Sensazioni

Colore: rosso amaranto e profondo, denso e impenetrabile. Bouquet: intensamente fruttato di frutti rossi maturi, quali amarena e marmellata di ribes, vaniglia e caramello. Gusto: forte e strutturato, mitigato da tannini morbidi e ben integrati. Dal finale corposo e persistente con richiami a frutta secca, cioccolato amaro e caffè arabica.

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