ACQUISTATO IL .....

"inBianco" Sangiovese Toscana IGT 2025 2025



Il Sangiovese che non ti aspetti

C'è qualcosa di sorprendente in questo InBianco Sangiovese Toscana IGT di Barbanera: la capacità di raccontare il Sangiovese da una prospettiva completamente diversa. In Toscana, terra di grandi rossi strutturati, questa interpretazione in bianco dimostra quanto il vitigno simbolo della regione sappia essere versatile ed elegante. Le uve vengono lavorate per preservare la parte più fresca e luminosa del Sangiovese, dando vita a un vino raffinato, immediato e profondamente territoriale. Nel calice si presenta brillante e invitante, mentre il bouquet richiama fiori bianchi, agrumi delicati e leggere sfumature di frutta a polpa gialla. Al sorso conquista per la sua freschezza minerale e per una piacevole sapidità che rende ogni bevuta dinamica e armoniosa. È il classico vino capace di accompagnare con naturalezza aperitivi, piatti di pesce, formaggi delicati e serate leggere tra amici. Un bianco originale, contemporaneo e sorprendente, che unisce l'anima toscana del Sangiovese a uno stile fresco, conviviale ed estremamente versatile.

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 bianco fermo
Provenienza	Toscana
Uve	100% Sangiovese
Gradazione	12.5% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menù di carne, Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore: Giallo paglierino brillante e luminoso, con riflessi chiari e vivaci. Al naso: Bouquet fresco ed elegante, con note di amarena e fiori d'arancio, arricchite da delicate sfumature di ginestra e leggere sensazioni di mela cotogna sul finale. Al palato: Fresco, armonioso e piacevolmente sapido. La buona mineralità accompagna una struttura equilibrata e scorrevole, con un finale floreale persistente e raffinato.

© 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