ACQUISTATO IL .....

Vecciano "Duca di Saragnano" Toscana Rosso IGT 2014

Un IGT con lo spirito di una DOCG

Il Vecciano Duca di Saragnano Toscana Rosso IGT di Barbanera è un vino intenso e passionale, proprio come la terra che ne ospita i frutti. Un invecchiato che raggiunge picchi espressivi armonici e invitanti, grazie alla sosta in legno e all?attenta selezione delle uve. Colora il calice di un rosso profondo, con riflessi violacei. Spezie dolci e piccoli frutti rossi consegnano al naso un profilo olfattivo complesso e sensuale. All?assaggio il Vecciano Duca di Saragnano Toscana Rosso IGT stupisce per armonica compostezza, un equilibrio di aromi che esalta lo sprigionarsi organizzato di sensazioni fruttate in delicata successione. E il finale persistente e vellutato è il fregio che impreziosisce questo rosso riuscitissimo. Perfetto con primi piatti ricchi e saporiti, indimenticabile con pietanze a base di carni rosse.

La storia di Barbanera inizia nel ?38. Delle favole ha lo sviluppo, quasi classico. Un periodo storico difficile, un sogno, la perseveranza di una famiglia intera: un piccolo negozio in un borgo, che raccoglie primizie e prodotti locali, che cresce anno dopo anno. La follia di mettersi a fare vino: e, come colpo di scena finale, la scelta fortunata di iniziare a proporre i propri prodotti anche oltreconfine, in Germania. Barbanera diventa Barbanera nel 2007, dopo essere stata Enogest e ancor prima bottega di paese. Fortunati noi a poter mettere in tavola quel sogno in bottiglia iniziato ormai ottant?anni fa!

La Vigna

Terreno	Argilloso - medio calcareo
Esposizione	400m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura guyot
Densità imp.	Mediamente 4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Italia
Uve	Cabernet Sauvignon e Sangiovese
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Carni rosse grigliate
Vinificazione	Le uve vengono generalmente raccolte intorno alla prima metà di Settembre. Dopo una macerazione prefermentativa a freddo (0°-10°C) della durata di 2-3 giorni, le uve vengono sottoposte ad un processo fermentativo della durata di 8-10 gg in botti di acciaio a temperatura controllata (23-25°C). Segue fermentazione malolattica.
Sensazioni	Vino caratterizzato da un profondo color rosso dove spiccano e predominano i tipici riflessi violacei. Il suo è un profumo avvolgente e suadente, in cui la percezione di piccoli frutti rossi maturi è accompagnata da quella altrettanto netta di spezie dolci e vaniglia. Colpisce per l?eleganza e la raffinatezza che rivela al palato dove gli aromi si intensificano e si sprigionano armonicamente. Dal finale persistente e vellutato.

© 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