ACQUISTATO IL .....

Chianti DOCG Riserva 2019 2019



Etereo e vivace

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 DOCG

Provenienza Toscana

Uve

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo entro 7/8 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione le uve vengono sottoposte ad una fermentazione a temperatura controllata fra i 22°C e i 25°C, con un picco di 30°C verso la fine della stessa. Segue un processo di macerazione di circa 14/16 giorni fino al completo esaurimento degli zuccheri e per almeno altri 4 giorni in post-fermentazione.

Sensazioni Il suo è un colore rosso che conserva la naturale vivacità nonostante i primi tenui riflessi granati derivanti dall'invecchiamento. È un vino che all'olfatto si rivela fine ed etereo, in cui predomina la percezione di mammola completata da quella altrettanto spiccata di piccoli frutti rossi maturi e di spezie pungenti. Al palato è pieno, armonico e vellutato. È particolarmente indicato con arrosti di carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

© 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. Iso

customer.service@svinando.com · 011-19467821