ACQUISTATO IL .....

"Governo all'uso Toscano" Toscana IGT 2021 2021



L'incontro perfetto tra morbidezza ed acidità

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 IGT

Provenienza Toscana

Uve

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione prima della vendemmia vengono selezionati i migliori grappoli destinati ad appassimento, il quale avviene o in cassetta o sui graticci in cantina. Dopodiché si procede alla raccolta convenzionale delle uve. Queste vengono poi sottoposte ad una macerazione pre-fermentativa a freddo ad una temperatura compresa fra 0 e 4°C, della durata di 4/6 giorni a seconda del vitigno. segue il processo di fermentazione alcolica a temperatura controllata ad un massimo di 24°C, per 10-14 giorni, per permettere alle componenti più fruttate di esprimersi al meglio. Un secondo processo di fermentazione alcolica di 2/3 giorni ha inizio al termine del processo di fermentazione malolattica, quando il mosto ottenuto dalle uve appassite viene aggiunto alla parte di prodotto già fermentata, solitamente nel mese di novembre. L'aggiunta del mosto in genere è dell'ordine del 3-10% e dona al vino note surmature che si sposano in completa armonia con le note fruttate del vino fresco.

Sensazioni Di un rosso intenso e impenetrabile allo sguardo, il Governo colpisce per i sentori di ciliegia, amarena e frutti rossi estremamente maturi completati da aromi speziati. Al gusto è pieno e delicato, il giusto compromesso tra morbidezza ed acidità. Date le sue peculiarità, si accompagna molto bene a primi piatti al ragù di carne, grigliata di manzo e di maiale e formaggi semi-stagionati.

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. 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