



ACQUISTATO IL

Chianti DOCG 2023

2023

Giovane e intenso



Svinando®

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 fermo

Provenienza Toscana

Uve

Gradazione 13% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 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 È un vino giovane il cui colore rosso intenso conserva spiccate tinte violacee. Il profumo è fruttato, vinoso, con netti richiami alla mammola come anche ai frutti di bosco ed alla ciliegia. È un prodotto dal gusto armonico, asciutto e leggermente tannico. Leggero e piacevole, si suggerisce di accompagnare questo prodotto a primi piatti saporiti, arrostiti a base di carni rosse o bianche, formaggi a pasta molle.

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