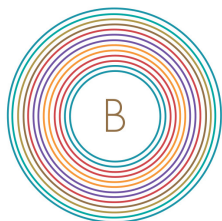


BARBICAIA



La Ripa



Denominazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montepulciano



Vinificazione

Fermentazione in tino di cemento a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 15-20 gg di fermentazione e macerazione



Invecchiamento

18/20 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio non tostata



Abbinamenti

Secondi piatti di carne farciti e di lunga cottura. Ideale con Faraona ripiena con salsa tartufata



Note sensoriali



Rosso rubino



Note di more di gelso e di visciole con sentori di macchia mediterranea, cannella, radice di liquirizia, erbe aromatiche



Corposo al palato, bilanciato da una bella trama tannica, chiude con un finale quasi interminabile per persistenza