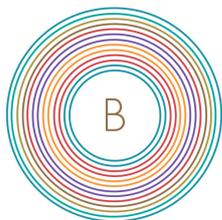


# BARBICAIA



## 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