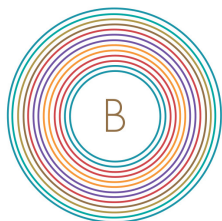


BARBICAIA



La Ripa Bianco



Denominazione

IGT Toscana Bianco



Vitigno

Malvasia, Grechetto, Trebbiano

Zona di Produzione

Montepulciano



Vinificazione

Diraspatura meccanica e a mano. Fermentazione alcolica in acciaio e in barriques di rovere francese con batonnage ed affinamento sulle fecce fini



Invecchiamento

8 mesi in anfora di terracotta. Vino imbottigliato senza filtrazione, 6 mesi di riposo prima dell'uscita in commercio



Abbinamenti

Ottimo con risotti con verdure e formaggi fusi e secondi piatti con sfumature aromatiche



Note sensoriali



Giallo dorato di buona intensità



Note di albicocca, susina gialla, mela sono seguite da note floreali di fresia e sambuco. Più in profondità arrivano le note di zafferano ed anice che donano una buona complessità.



Ingresso fine sostenuto da freschezza e sapidità che esalta un leggerissimo tannino, donando pienezza di corpo e texture compatta