

BARBICAIA



Rosso di Montepulciano



Denominazione

Rosso di Montepulciano DOC



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montepulciano



Vinificazione

Fermentazione in tino di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 10-15 gg di fermentazione e macerazione



Invecchiamento

8 mesi in tonneau di rovere di secondo passaggio



Abbinamenti

Primi ripieni con sugo di ragù. Carni rosse accompagnate da funghi



Note sensoriali



Colore rosso rubino intenso



Note aromatiche ricche di frutta rossa matura



Al gusto pieno e corposo, ritorna un tannino setoso e chiude elegante e fine