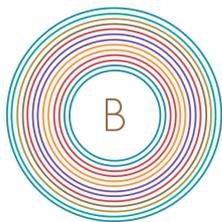


BARBICAIA



Vino Nobile di Montepulciano



Denominazione

Vino Nobile di Montepulciano DOCG



Vitigno

100% Sangiovese

Zona di Produzione

Montepulciano



Vinificazione

Fermentazione in tino di acciaio inox a temperatura controllata con follature integrate da rimontaggi. 12-20 giorni di fermentazione e macerazione



Invecchiamento

18-20 mesi in tonneau di rovere di primo e secondo passaggio



Abbinamenti

Carne rossa, formaggio stagionato e caggione. Ottimo con stufato di cervo



Note sensoriali



Rosso rubino brillante con l'unghia leggermente granata



Note fruttate di ciliegia matura e bouquet floreale. Poi le spezie eleganti, note dolci di tabacco e vaniglia che creano un'armonia di grande finezza



L'entrata è morbida, si allunga nel palato con piacevoli ritorni di spezie, il tannino vellutato accompagna tutto il sorso in un finale di grande equilibrio