



100 % sangiovese

BARBAGIANNI

IGT TOSCANA ROSSO BIOLOGICO

GRADAZIONE ALCOLICA
13 % VOL

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE
16 °

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
primi piatti con sughi di carne,
secondi a base di carne di maiale e
arrosti, formaggi stagionati.

ZONA DI PRODUZIONE: blend delle migliori selezioni derivanti dalle colline di San Gimignano e Val d'Elsa

UVAGGIO: Sangiovese 100%

TIPOLOGIA DEL TERRENO: medio impasto con tendenza sabbiosa e presenza di pietre di alberese

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E COLTIVAZIONE l'allevamento della vite è a spalliera con guyot con 4-6 gemme. La densità è di 4.300 viti per ettaro e la resa massima di 90 q.li di uva.

VINIFICAZIONE: la raccolta delle uve avviene manualmente ad iniziare dalla prima settimana di Ottobre. L'uva diraspata e pigiata in modo più delicato possibile viene avviata alla fermentazione alcolica in vasche di cemento di piccole dimensioni, per meglio separare le varie zone di origine. La fermentazione spontanea prosegue normalmente per 2 settimane a temperatura di 25/28 gradi. Giornalmente vengono effettuati manualmente rimontaggi e follature del cappello delle vinacce per rendere possibile la dissoluzione nel vino dei composti aromatici e fenolici presenti nelle bucce.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica il vino viene spostato in altre vasche di cemento dove svolge la fermentazione malo- lattica che conferisce al vino una maggiore morbidezza. Affina sulle proprie fecce fini per 4 mesi fino all'imbottigliamento nel mese di Maggio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

CARATTERISTICHE:

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: fruttato, intenso, note speziate

Gusto: pieno, armonico, si apre con note fruttate che richiamano l'amarena, frutti di bosco e floreali come la violetta, prosegue con sensazioni speziate. Buona acidità rende il vino longevo e vibrante.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE: 16°C

CONSIGLI PER ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI: primi piatti con sughi di carne, secondi a base di carne di maiale e arrostiti, formaggi stagionati.

L'ETICHETTA ED IL NOME: Il barbagianni è un uccello tipico delle nostre zone spesso visibile durante la notte quando gli altri uccelli non sono percepibili e questo lo rende un uccello diverso da tutti gli altri tale che nel gergo toscano viene anche usato per definire scherzosamente persone fuori dalle righe come intruso ad un determinato contesto. Così è questo vino, ovvero un vino biologico senza troppe mediazioni di mercato ovvero vinificato volutamente senza troppa tecnologia, nessun lievito aggiunto, pochissima meccanizzazione e molta manualità per realizzare un prodotto che sia veramente espressione della sua uva. La sua forza sta nell'espressione fruttata, il retrogusto speziato, buona struttura e morbidezza al palato. Tutto questo lo rende un po' barbagianni, un po' intruso nel mercato del vino odierno.