



BARBANERA

GIGINO TOSCANA ROSSO IGT



VINO

Produrre vini è un'arte di famiglia che si tramanda da più di 80 anni, attraverso quattro generazioni. Luigi Barbanera, "Gigino", ha trasmesso la propria passione ai figli che ne hanno fatto tesoro. Questo vino vuole essere un omaggio alla sua tenacia, un gesto d'affetto volto a celebrare la sua memoria. Tradizione ed innovazione enologica concorrono, in questo prodotto dalla forte espressività, quale frutto dell'esperienza e della terra Toscana che concretizza ancora nuove armonie di profumi e sapori. Premiato con 99 punti Luca Maroni già dalla sua prima vendemmia, è il cuore e l'amore della famiglia.

UVE	Blend di uve rosse
ALCOL	14% vol.
ACIDITA'	6,00 - 6,20 g/l
ZUCCHERI	13,00 - 13,50 g/l
COLORE	Intenso, a tratti violaceo
BOUQUET	Note di frutta a bacca rossa quali mirtillo, mora selvatica e frutta sotto spirito
GUSTO	Strutturato, persistente in bocca e fortemente equilibrato fra sensazioni olfattive e gustative, con sentori di cioccolato bianco, vaniglia e spezie tostate
ABBINAMENTI	Carni grigliate e stufate di ogni genere, formaggi semi stagionati o semplicemente da solo
TEMPERATURA DI SERVIZIO	16 - 18°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

**ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI** 99 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere ricontrrollati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.