



BARBANERA

GIGINO TOSCANA BIANCO

IGT



VINO

Produrre vini è un'arte di famiglia e 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 che celebra la sua memoria. Il colore che rivela al bicchiere, è giallo paglierino limpido con riflessi dorati brillanti dove un elegante complesso aromatico, si esprime con note gradevoli e pronunciate di pesca gialla, melone e scorze di agrumi canditi bilanciate da sfumature variegata di frutta esotica. Il sorso è ampio ed armonico, di grande fragranza e chiude con estrema pienezza e rotondità di gusto.

UVE	Blend di uve bianche
ALCOL	12,50% vol.
ACIDITA'	6,70 - 6,90 g/l
ZUCCHERI	11,50 - 12,00 g/l
COLORE	Giallo paglierino limpido con riflessi dorati e brillanti
BOUQUET	Complesso ed aromatico, note di pesca gialla, melone e scorze di agrumi canditi, frutta esotica
GUSTO	Ampio ed armonico, fragrante e dal finale pieno e rotondo
ABBINAMENTI	Molto versatile negli abbinamenti, ideale con antipasti a base di pesce nobile come aragosta, astice e scampi, formaggi morbidi, preferibilmente a crosta fiorita. Ottimo con il pesce alla griglia.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	10 - 12°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 ricontrattati con il rappresentante della tua azienda.

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