

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO



Ein Wein, der entstanden ist, um die Sinne zu befriedigen und aus unseren besten Syrah-Trauben hergestellt wird, die dank des sandigen Bodens ihren maximalen Ausdruck finden. Dieser Wein ist das beste Zeugnis, um die Geschichte und das Terroir von Usiglian del Vescovo zu erzählen.

WEINSORTE: Syrah mit einem geringen Anteil an Cabernet Sauvignon und Merlot

BODEN: Leichter, trockener, flacher, sandiger Boden (80-90%) mit Vorkommissen von Lehm (5-10%), Schluff (0,5%) und Fossilien

PLANZENDICHTE: 5.000 Pflanzen pro Hektar

ZUCHTSYSTEM: Sporenkordon, 80 cm über dem Boden gezüchtet

PRODUKTION PRO HEKTAR: 50 Doppelzentner

WEINBEREITUNG

Die handverlesenen Trauben werden in 200-kg-Körbe gelegt und zum Abbeeren in den Keller gebracht, auf dem Rütteltisch ausgewählt und gepresst. Je nach Jahrgang folgt eine Mazerationperiode von 15-20 Tagen, die sich durch zahlreiches Umpumpen bei einer Temperatur von 29°C auszeichnet. Die malolaktische Gärung findet in Zementbehältern statt, dann wird der Wein einem ersten Verschnitt von 12 Monaten in Barriques und Fässern unterzogen, bevor er 12 Monate endgültig in der Flasche verfeinert wird.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive Farbe mit violetterm Schimmer. Ziemlich intensiv in der Nase, komplex mit deutlichen Noten von roten Früchten wie Brombeere, Johannisbeere und Heidelbeere. Der Wein wirkt sofort überzeugend und entwickelt sich dann zu einer faszinierenden Explosion an Tanninen. Anhaltender und überraschend frischer Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekter Begleiter für rotes Fleisch, Wild und reifen Käse. Sein blumiges, fruchtiges und intensives Bukett sowie seine Frische machen diesen Wein zum idealen Begleiter von würzigen Gerichten (Curry, Kurkuma, Chili) und Spezialitäten der thailändischen, kantonesischen oder indischen Küche.