

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO



Un vin né pour satisfaire les sens, produit à partir de nos meilleurs raisins de Syrah qui atteignent leur expression maximale grâce au sol sableux. Ce vin est le meilleur témoignage pour raconter l'histoire et le terroir d'Usiglian del Vescovo.

CÉPAGE: Syrah avec un petit pourcentage de Cabernet Sauvignon et de Merlot

TERROIR: Terroir clair, sec, peu profond, sableux (80-90%) avec présence d'argile (5-10%), de limon (0,5%) et de fossiles.

DENSITÉ DE PLANTATION: 5 000 pieds à l'hectare.

SYSTÈME DE CONDUITE: cordon de Royat à 80 cm du sol

PRODUCTION À L'HECTARE: 50 quintaux

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main, placés dans des paniers de 200 kg et transportés à la cave, où ils sont éraflés, sélectionnés sur une table vibrante puis pressés. Selon les millésimes, une macération de 15 à 20 jours s'ensuit, caractérisée par de nombreux remontages à une température de 29 ° C. La fermentation malolactique a lieu dans des cuves en béton, puis le vin est soumis à un premier assemblage de 12 mois en barriques et en fûts avant un affinage final en bouteille pendant 12 mois.

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur intense à nuance violette. Nez assez intense, complexe avec de fortes notes de fruits rouges comme la mûre, le cassis et la myrtille. À la première dégustation, le vin apparaît persuasif et évolue ensuite vers une explosion tannique intrigante. Finale persistante et étonnamment fraîche.

ACCORDS

Accompagnement parfait pour les viandes rouges, le gibier et les fromages affinés. Son bouquet floral, fruité, intense, combiné à sa fraîcheur, font de ce vin la combinaison idéale pour les plats épicés (curry, curcuma, piment) et pour les spécialités de la cuisine thaïlandaise, cantonaise ou indienne.