

# *Il Barbiglione*

DOC TERRE DI PISA ROSSO



*Un vino nato per soddisfare i sensi e prodotto dalle nostre migliori uve di Syrah, che, grazie al terreno sabbioso, raggiungono la loro massima espressione. Questo vino è la migliore testimonianza per raccontare la storia e il terroir di Usiglian del Vescovo.*

**VITIGNO:** Syrah con una piccola percentuale di Cabernet Sauvignon e Merlot

**TERRENO:** Terreno chiaro, asciutto, poco profondo, sabbioso (80-90%) con presenza di argilla (5-10%), limo (0,5%) e fossili

**DENSITÀ DELL'IMPIANTO:** 5.000 piante per ettaro

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** cordone speronato piantato a 80 cm dal suolo

**PRODUZIONE PER ETTARO:** 50 quintali

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano vengono messe in ceste da 200 kg e portate in cantina per essere diraspate, selezionate sul vassoio vibrante e pressate. A seconda dell'annata segue un periodo di macerazione di 15-20 giorni, caratterizzata da numerosi rimontaggi ad una temperatura di 29°C. La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento, poi il vino viene sottoposto ad un primo assemblaggio di 12 mesi in barrique e botti prima di un ultimo affinamento in bottiglia di 12 mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore intenso con una sfumatura violacea. Abbastanza intenso al naso, complesso con spiccate note di frutti rossi come mora, ribes e mirtillo. Al primo assaggio il vino appare suadente ed evolve poi in un'intrigante esplosione tannica. Finale persistente e sorprendentemente fresco.

## ABBINAMENTI

Perfetto accompagnamento per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Il suo bouquet floreale, fruttato, intenso, unito alla sua freschezza, fanno di questo vino l'abbinamento ideale per piatti speziati (curry, curcuma, peperoncino) e per le specialità della cucina thailandese, cantonese o indiana.