

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO



“Barbiglione” bezeichnet im Palaia-Dialekt den Bienenfresser, ein prächtiger bunter Vogel, der seine Existenz an die Gebiete mit viel Sand bindet. Es ist wunderschön, ihn über unsere Weinberge fliegen zu sehen. Dieser Wein erfreut die Sinne und ist aus unseren besten Trauben hergestellt, die aufgrund 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.

WEINBEREITUNG

Die handgelesenen Trauben werden in 200-kg-Körben in den Weinkeller gebracht, wo sie entrappt, auf der Rüttelplatte selektiert und gepresst werden. Je nach Jahrgang folgt eine Mazerationzeit von 15-20 Tagen. Das Unterstoßen und Umpumpen erfolgt unter Berücksichtigung der Matrix. Die malolaktische Gärung findet in Zementtanks statt, anschließend wird der Wein in Barriques und Tonnagen ausgebaut. Nach der Abfüllung ruht er im Keller, bevor er in Ihre Gläser kommt.

GESCHMACKSNOTEN

Intensive Farbe mit violetterm Schimmer. In der Nase packend und komplex mit deutlichen Noten von roten Früchten wie Brombeere, Johannisbeere und Heidelbeere. Der Wein überzeugt sofort 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 intensives blumiges und fruchtiges Bukett, zusammen mit seiner Frische, machen diesen Wein zu einem idealen Begleiter für würzige Gerichte und wichtige Anlässe.