

Il Barbiglione

DOC TERRE DI PISA ROSSO



Il Barbiglione è il nome nel dialetto di Palaia del gruccione, splendido uccello variopinto che lega la sua esistenza ai territori dove è presente molta sabbia. È meraviglioso vederlo volare sopra i nostri vigneti. Un vino nato per soddisfare i sensi e prodotto dalle nostre migliori uve che, grazie al terreno sabbioso, raggiungono la loro massima espressione. Questo vino è la migliore testimonianza per raccontare la storia ed il terroir di Usiglian del Vescovo.

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. Si effettuano follature e rimontaggi nel rispetto della matrice. La fermentazione malolattica avviene in vasche di cemento, poi il vino viene affinato in barriques e tonnaux. Una volta imbottigliato, riposa in cantina prima di arrivare nei vostri calici.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

ABBINAMENTI

Perfetto accompagnamento per carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Il suo intenso bouquet floreale e fruttato, unito alla sua freschezza, fanno di questo vino l'abbinamento ideale per piatti speziati e per occasioni importanti.