

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|--|
| Vinho | Barbanera Rosso Toscana Vecciano 2020 |
| Vinícola | Barbanera |
| Safra | 2020 |
| País | Itália |
| Região | Toscana |
| Tipo | tinto |
| Castas | Sangiovese e Cabernet Sauvignon |
| Teor Alcoólico | 13,5% |
| Maturação | em barricas de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | 2036 |
| Decanter | 60 minutos |
| Premiações | 99 pts Luca Maroni Ouro Berlin Wine Trophy |

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1938, a Barbanera é uma tradicional vinícola familiar localizada aos pés do Monte Cetona, na Toscana. Ao longo de gerações, consolidou um estilo que privilegia a expressão da fruta e a identidade do território, elaborando vinhos de grande definição, frescor e clareza aromática. A consistência de seu trabalho rendeu à vinícola o reconhecimento de melhor produtor no Anuário de Luca Maroni por três anos consecutivos (2020, 2021 e 2022). Esse nível de excelência se reflete no supertoscano Vecciano Rosso Collezione di Famiglia, que desde 2012, sempre recebeu 99 pontos em todas as safras. Elaborado a partir de um blend de Sangiovese e Cabernet Sauvignon, com maturação em barricas de carvalho francês, o vinho integra a linha “Barbanera Collezione di Famiglia”, dedicada a alguns dos rótulos mais emblemáticos da vinícola, marcados por sofisticação e grande expressão.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta

EVOLUÇÃO primário terciário

DESCRIÇÃO



Análise gustativa

INTENSIDADE baixa alta

DOÇURA seco doce

ACIDEZ baixa alta

TANINO baixa alta

CORPO leve encorpado

PERSISTÊNCIA curta longa

DESCRIÇÃO

CARNES

peixe crustáceo ave suíno

cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

cordeiro e ovelha assados, carnes gordurosas e bem condimentadas, risoto de cogumelos e brie, stracotto di manzo, charcutaria e queijos