

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Barbanera Toscana Rosso 2021
Vinícola	Barbanera
Safra	2021
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese e Merlot
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2031
Decanter	30 minutos
Premiações	95 pts Luca Maroni

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1938, a Barbanera é uma tradicional vinícola familiar localizada aos pés do Monte Cetona, na Toscana. A casa preserva um estilo que valoriza a expressão direta da fruta e a identidade do território, com vinhos que priorizam definição, frescor e clareza aromática, sempre sustentados por um cuidado que atravessa gerações e se reflete na consistência de seus rótulos. O Barbanera Rosso Toscana 2021 nasce majoritariamente da Sangiovese, com um toque de Merlot. É um tinto que combina intensidade e acessibilidade, entregando fruta nítida, bom volume em boca e um perfil suculento, com taninos bem ajustados e um final equilibrado, marcado pela fluidez e pela tipicidade toscana. Esse conjunto lhe garantiu expressivos 95 pontos de Luca Maroni.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi com traços granada

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas maduras como cereja e ameixa, acompanhadas por toques de frutas negras em compota; nuances de especiarias doces, como canela e leve baunilha, além de discretas notas de ervas secas e um toque sutil de tostado

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

corpo médio e boa estrutura, com taninos macios e bem integrados, proporcionando uma textura agradável; a acidez equilibrada mantém o frescor, enquanto os sabores confirmam o perfil frutado, com leve evolução para notas especiadas e um toque de chocolate; o final é harmonioso, de média persistência, marcado pela suavidade e elegância, tornando-o um vinho versátil e bastante gastronômico

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,

