

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Duca Di Saragnano Toscana Rosso Leggermente Appassite 2023
Vinícola	Barbanera
Safra	2023
País	Itália
Região	Toscana
Tipo	tinto
Castas	Sangiovese, Merlot e Cabernet
Teor Alcoólico	14%
Maturação	12 a 18 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2033
Decanter	30 a 45 minutos
Premiações	97 pts Luca Maroni Ouro - Berliner Wine Trophy

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada em 1938, a Barbanera é uma tradicional vinícola familiar, localizada aos pés do Monte Cetona. A empresa se mantém fiel às suas raízes, combinando tradição e cuidado artesanal em cada um de seus exemplares. Na linha Duca di Saragnano, essa tradição se transforma em homenagem: Luigi Barbanera, proprietário da vinícola, quis celebrar a amizade de um amigo querido — um dos últimos a herdar o título de Duque de Saragnano. Por isso, mais do que um nome, é uma linha que traduz essa história em exemplares que carregam intensidade, profundidade e a personalidade toscana. A safra 2023 deste tinto foi elaborada com uvas que passaram por um breve período de *appassimento*, processo que concentra aromas, textura e profundidade. É um corte que combina 60% Sangiovese, 20% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon, que contou com 12 a 18 meses em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

INTENSIDADE

baixa  alta

EVOLUÇÃO

primário  terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas intensos de ameixa seca, compota de amoras e flores desidratadas, entrelaçados a notas doces de cravo e canela, finalizando com toques de cacau e balsâmicos

INTENSIDADE

baixa  alta

DOÇURA

seco  doce

ACIDEZ

baixa  alta

TANINO

baixa  alta

CORPO

leve  encorpado

PERSISTÊNCIA

curta  longa



Análise gustativa

DESCRIÇÃO

é potente, mas muito harmônico, mostrando corpo generoso, taninos polidos e acidez vibrante; seus sabores são muito persistentes e expressivos, trazendo amplo destaque para suas frutas maduras e especiarias

CARNES

 peixe  crustáceo  ave  suíno  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

DESCRIÇÃO

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



CULINÁRIA