

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 Throphy

VEDANTE







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*apassimento*, 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

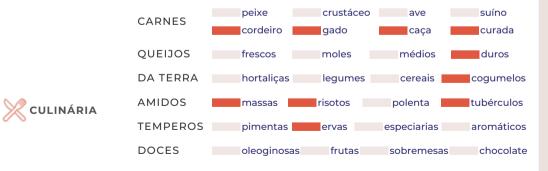




DESCRIÇÃO

ACIDEZ

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



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