



**Barsaglina del
Rinascimento**
Toscana I.G.T.

Tipo di vino: Rosso
Uve: Barsaglina
Vigneti di produzione: Cru "Puntone", versante ovest del borro
Altitudine: 230 m slm
Esposizione: Sud- Ovest
Tipo di terreno: Medio impasto ricco di ciottoli fluviali
Potatura-Defogliaatura-diradamento-vendemmia: manuale
Resa uva per ettaro: 50 q
Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio
Fermentazione malolattica: In legno
Affinamento in legno: 12 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese
Affinamento in bottiglia: minimo 12 mesi
Filtraggio: molto leggero
Bottiglie prodotte: 3000 circa - numerate
Formati: 0,75 – 1,5

NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino intenso con eleganti venature granata. Al naso offre una intrigante complessità fatta di piccoli frutti rossi, fragoline di bosco, note floreali di rosa, violetta, lavanda, accenni minerali e di spezie dolci, zucchero filato e leggere sfumature erbacee. Interessante, inoltre, la componente balsamica che si coglie sullo sfondo. In bocca a sorprendere sono la pulizia e la delicatezza del sorso. Si avverte un tannino vellutato che apre la strada ad una piacevolissima nota minerale. Il finale è garbato e lascia una bella sensazione di freschezza.

The color is intense ruby red with elegant garnet veins. The nose offers an intriguing complexity made of small red fruits, wild strawberries, flower like rose, violet, lavender, enveloped in mineral, sweet spicy hints, cotton candy and light herbal nuances. Also interesting is the balsamic component that can be found in the background. In the mouth to surprise are the cleanliness and the delicacy of the sip. There is a velvety tannin that opens the way to a very pleasant mineral note. The finish is polite and leaves a nice feeling of freshness.

BARSAGLINA DEL RINASCIMENTO

Questo vino rientra perfettamente nel nostro progetto di riscoperta dei vitigni autoctoni scomparsi. Si presenta di colore rosso intenso, con sentori di violetta e frutti rossi. Al palato è consistente, con un retrogusto importante di note minerali e speziate. Sempre elegante ed accattivante quanto basta.

This wine fits perfectly in our project to rediscover the disappeared native vines. It has an intense red color, with hints of violet and red fruits. The palate is consistent, with an important aftertaste of mineral and spicy notes. Always elegant and captivating as needed.

Abbinamenti: Carni rosse, carni bianche, ricette grasse di pesce, formaggi di media stagionatura, zuppe / Red meats, white meats, fatty fish recipes, medium-aged cheeses, soups

SCHEDA LOGISTICA

Formato bottiglia: 75 cl
Tipo confezione: cassa di legno
Formato confezione: 6 bottiglie coricate
Dimensioni confezione: mm 19x31x26p
Peso confezione: 9,5 Kg