



BARSAGLINA DEL RINASCIMENTO

TOSCANA INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA ROSSO

UVAGGIO

100% Barsagliana

VENDEMMIA/HARVEST

Effettuiamo solo vendemmia manuale per tutti i 20 ha della Tenuta, con accurata selezione dei grappoli. Le operazioni di raccolta richiedono estrema attenzione, sono infatti fondamentali per raggiungere un risultato finale ottimale. L'inizio della raccolta varia ogni anno, in base al clima, ma tendenzialmente avviene nel mese di Settembre.

We only do manual harvesting for all 20 hectares of the Estate, with careful selection of the bunches. Harvesting operations require extreme attention, they are in fact fundamental to achieving an excellent final result. The start of the harvest varies every year, based on the climate, but generally takes place in September.

DATI STORICI/DID YOU KNOW?

Il Barsagliana è un vitigno autoctono toscano con maggiore incidenza nelle zone di Massa e Carrara. La varietà di suolo presente a Piandaccoli rende i nostri vigneti il luogo perfetto per la coltivazione di questa rara uva a bacca nera.

Piantando un ettaro di Barsagliana contribuiamo concretamente a salvare il patrimonio ampelografico della nostra regione.

Barsagliana is an indigenous Tuscan vine with greater incidence in the areas of Massa and Carrara. The variety of soil in Piandaccoli makes our vineyards the perfect place for growing this rare black grape.

By planting one hectare of Barsagliana we concretely contribute to saving the ampelographic heritage of our region.

NOTE DEGUSTATIVE/TASTING NOTES

Rosso rubino con riflessi granata. Al naso si presentano sentori di violetta e frutti rossi. Al palato è consistente ma delicato, con retrogusto di note minerali e speziate. I tannini sono eleganti e setosi accompagnati da una grande freschezza.

Ruby red with garnet reflections. On the nose there are hints of violets and red fruits. The mouth is consistent but delicate, with an aftertaste of mineral and spicy notes. The Tannins are elegant and silky, accompanied by a great freshness.

FORMATI/SIZE: 0,75l - 1,5l

SCHEDA LOGISTICA / LOGISTICS SHEET

Formato bottiglia/bottle size: 75cl
Bottiglie per cartone/bottle per box: 6
Confezione/box: Legno / Wood
Formato confezione/size: cm 32x19x28
Peso confezione/weight: 9,5 kg

ABBINAMENTI/PAIRINGS

Carni rosse, carni bianche, ricette strutturate di pesce, formaggi di media stagionatura, zuppe. Provalo col cacciucco alla livornese.

Red meats, white meats, structured fish recipes, medium-aged cheeses, soups. Try it with Livorno-style cacciucco