



BARSARÉ'

2022

TOSCANA IGT
BARSAGLINA

750 ml.

Imbottigliato all'origine da:

Monastero dei Frati Bianchi
Società agricola srl
Monte dei Bianchi- Fivizzano (MS)

BOTTIGLIA- Vetro



CAPSULA- Plastica



TAPPO- Sughero



SCHEDA TECNICA

Descrizione

La Barsagliana è un importante vitigno autoctono della provincia di Massa e Carrara, col quale da sempre si sono ottenuti vini di grande spessore e carattere.

Le uve fermentano in acciaio con una macerazione prolungata, il vino ottenuto affina poi per almeno 15 mesi.

Ha un naso nobile e complesso che si apre su ricordi floreali seguiti da piccoli frutti, spezie scure e sentori di sottobosco.

Al palato è profondo, intenso; la trama tannica di rango e la struttura importante sono sempre affiancate da una buona acidità e da un persistente finale. Si presenta con colore rubino violaceo fitto e impenetrabile.

- Annata: **2022**
- Varietà: **Barsagliana 100%**
- Volume alcolico: **13,5%**

Dati identitari

- Zona di Produzione: Lunigiana
- Altitudine: 350/400 m. slm
- Suolo: Galestro- Alberese
- Esposizione: Est, Sud-Est
- Raccolta uve: 2ª/3ª decade di Settembre

Vinificazione

- Diraspatura: meccanica con eliminazione raspi
- Macerazione: 21 gg sulle bucce
- Vinificazione: a temperatura controllata di 28°C
- Affinamento: 15 mesi in botte di rovere
- Maturazione: 12 mesi in bottiglia

CONTIENE SOLFITI

PRODOTTO IN ITALIA