



INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

Un Sangiovese vinifié comme un blanc qui crée la surprise

Description:

La famille Barbanera, originaire de Toscane, prend volontiers les chemins de traverse, et de façon très concluante. La cuvée inBianco séduit par son nez fruité évoquant la griotte et la fleur d'oranger, ainsi que sa bouche complexe pleine de fraîcheur, d'harmonie et d'arômes floraux enchanteurs. Un vin blanc fabuleux pour les moments conviviaux qui s'accorde parfaitement avec des pâtes, du risotto ou du fromage.

Profil aromatique:

Jaune clair. Nez charmant aux délicates notes de fleurs blanches, de subtiles touches exotiques, fleurs d'oranger, litchi et un peu de gelée de coing. En bouche magnifiques arômes de fruits avec maintenant également des agrumes, mandarine, sur une agréable fraîcheur; finale équilibrée et persistante.

Accompagne idéalement:

Tout aussi délicieux avec une salade de fenouil au citron qu'avec un omble chevalier rôti. Il accompagne également à merveille le pecorino au miel, les médaillons de veau à la sauce aux herbes ou les asperges à la vinaigrette au citron.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.

Pays d'origine: Italie

Sous-région: Divers Toscane

Producteur: Barbanera

Elevage: 3 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5%

A boire: À l'apogée

Cépage(s): 100% Sangiovese

N° article: 1391125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT
Barbanera

Herkunft: Italie
Notation: Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Cépage(s): 100% Sangiovese
A boire: À l'apogée
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 3 Mois en Cuve inox
Vol. alcool: 12.5%
Servier: Pour une dégustation optimale des vins blancs frais et fruités, nous recommandons une température de service de 8 à 10 °C.