



INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT, Barbanera

Un Sangiovese vinificato come un bianco crea una sorpresa

Descrizione:

La famiglia Barbanera, originaria della Toscana, ama percorrere strade secondarie, e in modo molto riuscito. La cuvée inBianco seduce con il suo naso fruttato che evoca la marasca e i fiori d'arancio, e il suo palato complesso pieno di freschezza, armonia e incantevoli aromi floreali. Un vino bianco favoloso per i momenti conviviali che si abbina perfettamente a pasta, risotti o formaggi.

Profilo aromatico:

Colore giallo chiaro. Naso affascinante e delicatamente profumato di fiori bianchi e sottili note esotiche, fiori d'arancio, litchi, ma anche un po' di gelatina di mele cotogne. Al palato si presenta con un frutto magnifico, ora anche con note agrumate come il mandarino, sostenute da una piacevole freschezza; finale equilibrato e persistente.

Ideale con:

È delizioso sia con l'insalata di finocchi al limone che con il salmerino fritto. È un accompagnamento altrettanto convincente per il pecorino con il miele, i medaglioni di vitello con una leggera salsa alle erbe o gli asparagi con una vinaigrette al limone.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Divers Toscane

Produttore: Barbanera

Allevamento: 3 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: 100% Sangiovese

Numero articolo: 1391125

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

INBIANCO

Sangiovese Toscana IGT
Barbanera

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Luca Maroni 96/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	3 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.