



BARBARO



Vino rosso ottenuto da uve Aglianico in purezza raccolte a mano, provenienti esclusivamente dal territorio di Barile. Dopo diraspatura, il mosto, a contatto con le vinacce, fermenta con l'ausilio di lieviti selezionati in serbatoi d'acciaio inox per circa 2 settimane a temperatura controllata. Una volta eseguita la svinatura, viene lasciato maturare per circa 6 mesi in tonneaux di rovere, prima di un secondo passaggio in acciaio inox di altri 6 mesi. Una volta imbottigliato, continua il suo affinamento per altri 2 mesi.

Gradazione: 13,5%. Temperatura di servizio: 16-18 °C.

ANALISI VISIVA:

Rosso rubino intenso, limpido e consistente.

ANALISI OLFATTIVA:

Naso intenso e complesso. Dominano note di frutti rossi come ciliegia, ribes, mirtillo. Presenti sentori di spezie tra cui cannella, vaniglia, tabacco e cacao in polvere e di fiori, come viola e mammola. Si percepiscono erbe aromatiche che richiamano il rosmarino e l'eucalipto.

ANALISI GUSTATIVA:

Vino secco e tannico. Buona acidità e spiccata sapidità nel complesso molto ben equilibrate. Si ritrovano al gusto le sensazioni di frutta rossa e spezie. I mesi trascorsi in tonneaux conferiscono al vino una delicata complessità aromatica. Grado alcolico importante (13,5%), ma molto ben integrato.

ABBINAMENTI:

Ideale da abbinare a grandi carni rosse, ottimo anche con selvaggina di ogni genere. Perfetto con formaggi stagionati, erborinati e con primi di personalità a base di carne.