

BIANCO DEI BARBI I.G.T. TOSCANA BIANCO

Che cos'è il Bianco dei Barbi

Il nostro vino bianco proviene da una delle uve bianche più tradizionali in Toscana, il Trebbiano, alle quale vengono aggiunte una piccola percentuale di Chardonnay. Il risultato è un vino di carattere forte, ingentilito da profumi eleganti.. Un vino da tutto pasto il cui nome è un omaggio al nostro antenato Giovanni Colombini (1304-1367), potente banchiere di Siena che rinunciò agli incanti della vita mondana per dedicarsi ai poveri.

Analisi sensoriale

Colore giallo paglierino brillante. Profumo ben pronunciato, netto, franco, con fragranze floreali e fruttate che rimandano alla mela. Gusto secco, fine, delicato, gradevole e deciso. Finale piacevolmente fruttato che lega armonicamente con le note olfattive.

Abbinamento gastronomico

Un vino da tutto pasto, ottimo con molluschi, crostacei, pesce, uova, torte salate, carni con salse bianche e formaggi freschi. Da servire ad una temperatura di 10°C.

Conservazione

Mantenere le bottiglie ad una temperatura di 12°-14°C.

