



BARBANERA CELEBRATION

SANGIOVESE DI TOSCANA VINIFICATO IN BIANCO IGT



VINO

Vino dal colore giallo paglierino limpido e brillante. Il Sangiovese vinificato in bianco esalta la sua complessità aromatica con sentori di amarena fresca e non ancora matura, fiori d'arancio e ginestra, sfumando in note di mela cotogna sul finale. Ricco nel gusto e nella mineralità, gradevolmente fresco, armonico e leggermente sapido, chiude con un finale spiccatamente floreale.

UVE ALCOL ACIDITA' ZUCCHERI COLORE BOUQUET

Sangiovese
12,50% vol.
5,90 - 6,10 g/l
8,50 - 9,00 g/l

GUSTO

Giallo paglierino limpido e brillante

Amarena fresca e non ancora matura, fiori d'arancio e ginestra, con sfumature di mela cotogna sul finale

ABBINAMENTI

Ricco, minerale; gradevolmente fresco, armonico e leggermente sapido, con un finale spiccatamente floreale

Carni bianche agli agrumi, formaggi freschi ed affumicati di mucca e di pecora e pasta a base di sughi bianchi leggeri

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12°C

REGIONE

Toscana



FORMATO DISPONIBILE



750ml

PREMI

ANNUARIO DEI
MIGLIORI VINI ITALIANI

96 punti

CERTIFICAZIONI

*I premi sulle annate e sullo stock attuali devono essere riconfermati con il rappresentante della tua azienda.

**Alcol, Acidità e Residuo zuccherino possono variare in base all'annata.