



Art.-Nr.: 44201

AZIENDA AGRICOLA RUSSO BARBICONE

REBSORTEN	Sangiovese
HERKUNFT	Italien
ANBAUREGION	Toskana
QUALITÄTSSTUFE	Indicazione geografica protetta (IGP)
FLASCHENGRÖßE	0,750 l
ALKOHOLGEHALT	14,0 % Vol.
SÄUREGEHALT	5,4 g/l
TRINKTEMPERATUR	14-16
VERSCHLUSS	Naturkorken
ALLERGENE	Sulfite
AUSBAU	80% Sangiovese und 20% Mischung aus Colorino, Pugnello, Cannaiolo, Ciliegiolo, Giacomino

BODEN

Das Produktionsgebiet befindet sich auf einer Höhe von 80 m über dem Meeresspiegel und ist nach Südosten ausgerichtet. Der hügelige Boden ist tendenziell lehmig. Mit einer Pflanzdichte von 5000 Reben pro Hektar und einem durchschnittlichen Rebalter von 20 Jahren werden die Reben im Anbausystem Cordone speronato kultiviert. Das Klima ist mediterran mit heißen Sommern.

BESCHREIBUNG

Die Trauben werden Ende September manuell geerntet, wobei der Ertrag bei 50 hl/ha liegt. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks bei Temperaturen zwischen 28 und 30 °C über eine Dauer von 10 Tagen. Die Mazeration auf den Schalen dauert 15 Tage, gefolgt von der malolaktischen Gärung. Anschließend reift der Wein 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche. Die Abfüllung erfolgt im April, danach reift der Wein noch 10 Monate in der Flasche.

Der Barbicone präsentiert sich in einem leuchtenden Purpurrot. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig und saftig mit weichen Tanninen. Er verströmt ein intensives Aroma von Waldfrüchten und Gewürzen.

Er ist hervorragend geeignet, um gehaltvolle Vorspeisen und Hauptgerichte auf Basis von Wild zu begleiten, wie Pappardelle mit Wildschweinragout oder Fasan mit Pflaumen.

