



Ardito

Toscana IGT 2011

Baracchi

Igt Toscana Ardito Baracchi: il nome già lo colloca come il vino più ambizioso di Baracchi frutto di un sapiente assemblaggio di syrah e di cabernet sauvignon. Il risultato è un vino elegante e raffinato vera e propria espressione di un territorio dalla indiscutibile vocazione vinicola.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Toscana
Denominazione	IGT
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Toscana
Vitigno	Syrah 50% ;Cabernet Sauvignon 50%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino profondo, quasi impenetrabile
Gusto	Colpisce per l'eleganza e per la trama tannica sottile, ben fusa con il grande corpo del vino. Notevole persistenza, con un ritorno su note balsamiche, liquirizia e caffè
Profumo	Pepe nero, prugne e frutta rossa sotto spirito si amalgamano bene agli aromi di caffè, cioccolato e vaniglia dovuti all'affinamento in barrique
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16-18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Uve vinificate separatamente. Dopo la fermentazione alcolica, proseguono la macerazione per circa 21-22 giorni a temperatura controllata. Assemblaggio e fermentazione malolattica direttamente in barriques francesi di media tostatura
Maturazione	In barriques francesi per circa 20 mesi
Affinamento	In bottiglia per almeno 9 mesi