

Goloso
Afrutado
Seductor



14%
Alcohol

DUCA DI SARAGNANO SIRPASSO

País: Italia
Región: Toscana IGT
Cepa: Sangiovese 80%
Merlot 20%

La línea de vinos Duca di Saragnano pertenece a la bodega toscana Barbanera.

La empresa familiar fundada en 1938 encuentra su ubicación perfecta en la zona de Valdichiana, en las laderas del Monte Cetona, rodeada de verdes colinas y viñedos. La elaboración del vino es un arte profundamente sentido por los dos hermanos Marco y Paolo Barbanera, que se hicieron cargo del negocio iniciado por sus abuelos al menos treinta años antes.

¿Qué obtienes cuando cruzas Chianti con Amarone? Sirpasso! Este Súper Toscano con dominancia Sangiovese se produjo utilizando el mismo proceso de appassimento utilizado para hacer Amarone, donde el enólogo secó parcialmente las uvas para crear un vino suave y aterciopelado.

Una parte de las uvas para este vino se dejó en la vid durante cuatro semanas adicionales antes de ser cosechadas, y el mosto se agregó al vino después de la fermentación. Esto crea un vino intenso y accesible, con frambuesa, cereza, ciruela roja, especias dulces y gran longitud. El vino fue envejecido en barricas de roble francés y embotellado sin clarificar ni filtrar.

✓ 390 MSNM |  Fermentación en inoxidable |  Appassimento parcial de uva |  Crianza roble francés

APARIENCIA

Color: Violeta profundo



INTENSIDAD


Bajo Alto

PERFIL AROMÁTICO

- Frutos negros maduros
- Vainilla y especias
- Frutos secos
- Ciruelas en mermelada
- Galletas de higos

MARIDAJE

- Muy rico beberlo solo
- Tortellini 4 quesos con prociutto crujiente y dátiles
- Medallones de lomo de res sobre reducción de oporto
- Risotto al amarone
- Codornices en reducción de balsámico
- Quesos muy cremosos

PERFIL DE SABORES

Redondo y goloso
muy fácil de beber
Sedoso en boca

Dulzura 
Acidez 
Taninos 
Alcohol 
Cuerpo 
Bajo Alto

TEMPERATURA

 17° C