



B STATION

# BARSAGLINA DEL RINASCIMENTO I.G.T.

TOSCANA



PIANDACCOLI  
VINI DAL RINASCIMENTO



2015

AUTOCTONO

## VITIGNO:

Barsaglina 100%

## TERRENO:

Medio impasto ricco di ciottoli fluviali

## RESA UVA PER ETTARO:

50 q

## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice, fermentazione in serbatoi di acciaio

## FERMENTAZIONE:

Fermentazione malolattica in legno

## AFFINAMENTO:

In legno 12 mesi in tonneau da 5 hl di rovere francese. In bottiglia minimo 12 mesi.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Il **colore** è rosso rubino intenso con eleganti venature granata. Al **naso** offre una intrigante complessità fatta di piccoli frutti rossi, fragoline di bosco, note floreali di rosa, violetta, lavanda, accenni minerali e di spezie dolci, zucchero filato e leggere sfumature erbacee.

Interessante, inoltre, la componente balsamica che si coglie sullo sfondo. In **bocca** a sorprendere sono la pulizia e la delicatezza del sorso. Si avverte un tannino vellutato che apre la strada ad una piacevolissima nota minerale. Il finale è garbato e lascia una bella sensazione di freschezza.