

AREA GEOGRAFICA

Siena

TIPO DI TERRENO

Limo e Argilla

VITIGNO

Colorino 100%

VINIFICAZIONE

In tino d'acciaio

MATURAZIONE

12 mesi in tini d'acciaio

AFFINAMENTO

6 mesi in bottiglia

CONSERVAZIONE

20 anni

GRADAZIONE ALCOLICA

14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20°C

ACCOSTAMENTI

Si abbina bene con piatti saporiti e succulenti. Può sorprendere con piatti della tradizione, come il Peposo. Se vuoi usare, prova con cioccolato fondente di alta qualità.



BACCANERA

TOSCANA COLORINO I.G.T SENZA SOLFITI AGGIUNTI

Un vino che racconta la terra da cui nasce, intenso e profondo come l'inchiostro con cui la natura ne ha dipinto il colore. BaccaNera cattura lo sguardo con la sua tonalità impenetrabile e seduce l'anima con il suo carattere deciso.

Al naso esplode un intreccio di frutti scuri, more e amarene mature, intrecciate a delicate note speziate e balsamiche. Al palato è vellutato ma vibrante, con una struttura solida e una freschezza che ne esalta l'equilibrio. I tannini si fondono con eleganza, conducendo a una chiusura lunga e persistente, che porta dietro di sé un'eco di terra, bosco e spezie dolci.

Questo vino racconta storie sussurrate tra i filari al tramonto, il legame profondo tra chi lavora la terra e chi ne raccoglie i frutti. È un abbraccio sincero, un momento da condividere con chi sa apprezzare l'autenticità.