



SARTIERI
1931

TUXEDO

La Sublimazione del Barbera

Denominazione

Provincia di Pavia
Indicazione Geografica Tipica Barbera

Uvaggio

Barbera 100%

Anno di impianto

1990 e 2005

Vendemmia

Seconda metà di settembre

Resa media per ettaro

110 quintali

Vinificazione

Il mosto fermenta in botti di acciaio inox, dove avviene una macerazione sulle bucce per 21 giorni. La fermentazione malolattica è svolta in tonneau di rovere francese

Affinamento

6 mesi di affinamento in botte e 12 mesi in bottiglia

Titolo alcolometrico volumico

14,50% vol

Caratteristiche visive

Rosso rubino con riflessi granati

Caratteristiche olfattive

Fiori rossi appassiti, spezie, cioccolato, eucalipto

Caratteristiche gustative

Morbido, rotondo, setoso con finale caldo, equilibrato e elegante

Temperatura di servizio

18°-20°



Tuxedo è un Barbera fermo, splendido esempio di come dietro un'incredibile struttura possano nascondersi aspetti di leggerezza e delicatezza, che lo rendono uno dei vini più eleganti e ammalianti presenti nel panorama internazionale. Tuxedo rappresenta la sublimazione di tutte le componenti di un vino, reali e idealizzate. Il colore è rosso rubino profondo con riflessi granati.

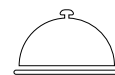
Al naso è un estratto di fiori rossi appassiti, spezie dolci e cioccolato, con lontani rimandi di eucalipto. In bocca è imponente, ma anche morbido e vellutato, delicato e equilibrato, complesso e godibile. La caratteristica nota acida, tipica del Barbera, è stata ammorbidita da un affinamento di 6 mesi in botte, che ha conferito al vino un sapore rotondo e setoso. Il finale è caldo, avvolgente e connotato da un equilibrio e da un'eleganza senza pari.

Un vino adatto ad essere bevuto da solo o abbinato con insaccati, paste ripiene, secondi di carne rossa, selvaggina, carni bianche grigliate, formaggi a grana dura o stagionati, dolci al cioccolato.



Calice consigliato

Servire Tuxedo in un bicchiere dal calice ampio per permettere una corretta ossigenazione del vino e una migliore espressione olfattiva



Abbinamenti gastronomici

Insaccati, paste ripiene, secondi di carne rossa, selvaggina, carni bianche grigliate, formaggi a grana dura o stagionati, dolci al cioccolato