



# BARBASPINOSA

## MAREMMA TOSCANA ROSSO D.O.C.

SANGIOVESE 90% - CABERNET SAUVIGNON 10%

*Questa denominazione nasce nel 1994 e fin da subito abbiamo iniziato la produzione di un rosso a base di Sangiovese, ma solo con l'annata 2000 abbiamo scelto di affinarlo per un anno nelle barrique usate dell'Avvoltore prima di metterlo in commercio. Con l'annata 2012 abbiamo scelto il nome Barbaspinosa per questo vino, ispirati da un personaggio di un libro di fiabe scritto dal bisnonno Giuseppe Leo Moris per i suoi figli. I terreni argillosi ci donano un vino di corpo e carattere, ma di facile abbinamento con primi e secondi. La frutta nera è la sua principale caratteristica olfattiva.*

### PRODUZIONE

Epoca di vendemmia: seconda e quarta settimana di settembre.  
Vinificazione in vasche di cemento vetrificate con due rimontaggi al giorno per un periodo di macerazione di 18 giorni. Il vino prima di essere messo in bottiglia è stato affinato per dodici mesi in barriques di secondo passaggio. La commercializzazione avviene quattro mesi dopo.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino vivo, consistente  
Bouquet: deciso, intenso, si apre su sentori di confettura di more e prugne, violetta, erbe aromatiche, tabacco, humus  
Gusto: avvolgente, opulento, caldo  
Abbinamenti: maialino porchettato



*The appellation of this wine was born in 1994. We started the production of a red wine made with Sangiovese grapes immediately, but only in the year 2000 we chose to refine it for a year in the Avvoltore used oak barrels before putting it on the market. In 2012 we named this wine "Barbaspinosa", from a character of short story written by the great-grandfather Giuseppe Leo Moris for his children.*

*The clay soil gives us a wine with body and character that goes well with first and second courses. Its main characteristic aroma is that of black fruit.*

### PRODUCTION

Harvest time: second and fourth week of September. Vinification takes place in vitrified cement tanks. Pumping over twice a day for a maceration period lasting 18 days. The wine, before being bottled, is left to age for 12 months in the Avvoltore used oak barrels. Marketing takes place four months later.

### ORGANOLECTIC CHARACTERISTICS

Color: lively ruby red consistency  
Bouquet: decidedly intense and earthy, opening to hints of blackberry jam and plum, violet, herbs, tobacco  
Taste: enveloping, warm and opulent  
Suggested Food Pairings: Roast suckling pig