

AGRICOLA

FONTAINELLE
CHIANCIANO TERME

BAKIBU IGT TOSCANA

Bakibù è l'ultima entusiasmante creazione vinicola della nostra azienda, nasce da una precisa scelta che è quella di voler esaltare queste splendide uve così come sono e solo nelle migliori annate.

Di concezione completamente moderna, fermenta in tini d'acciaio e poi completa la sua maturazione per 2 anni ancora, in vasche di inox, senza cedere alle lusinghe di eventuali invecchiamenti in legno.

Se ne sta poi un altro anno, in affinamento in bottiglia, nella nostra cantina.

Questo vino di colore rosso rubino intenso, lascia trapelare al naso una fragranza di fiori e frutta ma ci ricorda allo stesso tempo di non voler rinunciare alla complessità di un vino strutturato ed elegante.

I quattro vitigni : Sangiovese, Merlot, Foglia Tonda e Cabernet, concorrono a creare una sontuosa e bilanciata armonia tanto da presentarsi al palato di grande morbidezza, esaltata da una bella intensità ed una lunga persistenza.

Decisamente fa da ottimo accompagnamento a salumi, formaggi stagionati e carni rosse cotte a lungo quali spezzatini o brasati.

Meraviglioso e inaspettatamente perfetto l'abbinamento con pesce cucinato in guazzetto e zuppe di mare.



Bakibù is the latest exciting wine creation of our company, born from a precise choice that is to want to enhance these beautiful grapes as they are and only in the best years.

Of completely modern conception, it ferments in steel vats and then completes its maturation for 2 more years, in stainless steel tanks, without yielding to the lure of any aging in wood.

It is then another year, aging in bottle, in our cellar.

This wine has an intense ruby red color and leaves a fragrance of flowers and fruit on the nose, but at the same time it reminds us of the complexity of a structured and elegant wine.

The four grapes : Sangiovese, Merlot, Foglia Tonda and Cabernet, contribute to create a sumptuous and balanced harmony so much to present the palate of great softness, enhanced by a beautiful intensity and a long persistence.

It is definitely an excellent accompaniment to cold cuts, aged cheeses and red meats cooked for a long time such as stews or braised meats.

Wonderful and unexpectedly perfect pairing with fish cooked in guazzetto and sea soups.