



TENUTA BARBON

1898

La sintesi sublime di una vita ottenuta da un semplice grappolo d'uva. Come un vecchio saggio che con i suoi racconti affascina e ispira. Un vino elegante con sensazioni fruttate e avvolgenti.

BRUNIC IGT Marca Trevigiana

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Carmenère IGT Marca Trevigiana
Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: delicato con note di frutti di bosco
Sapore: gusto pieno, armonico e vellutato
Formati disponibili: 750 ml

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Carmenère e Cabernet Franc
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) – Italy
Altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso di origine alluvionale
Sistema di allevamento: guyot
Ceppi/ha: 4500 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 90-100 quintali
Epoca della vendemmia: fine settembre – primi di ottobre
Gestione uve: raccolta a mano delle uve

DATI ENOLOGICI

Vinificazione in rosso: macerazione per 10-12 giorni a temperatura di 28-30°C per favorire l'estrazione della sostanza colorante contenuta nella buccia degli acini
Fermentazione malolattica: sì, appena dopo la svinatura
Affinamento: 4 mesi in botte
Durata maturazione: 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%
Estratto secco: 30 gr./lt
Acidità totale: 5,40 gr./lt
Ph: 3,40
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 12.5% vol.

ALTRI DATI

Abbinamenti: ideale per accompagnare piatti strutturati e saporiti
Temperature di servizio: 16-18°C
Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Certification: V Label Italia s.r.l.



VEGAN

