



TENUTA BARBON

1898

Brioso Spumante Extra Dry

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Brioso Vino Spumante Extra Dry
Colore: giallo paglierino scarico, perlage fine ed elegante
Profumo: fruttato con note floreali
Sapore: gusto morbido, fresco e fragrante
Formati disponibili: 750 ml

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Glera e Chardonnay
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) – Italy
Altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso di origine alluvionale
Sistema di allevamento: sylvoz
Densità impianto: 3000 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 180 quintali
Epoca della vendemmia: fine agosto – prima metà di settembre
Gestione uve: raccolta a mano delle uve

DATI ENOLOGICI

Pressatura: pigiadiraspatura soffice delle uve
Tecnica di spumantizzazione: charmat
Fermentazione: fermentazione alcolica in vasca a temperatura controllata a 16°C
Affinamento: 3 mesi nelle proprie fecce
Durata maturazione: 30gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 75%
Estratto secco: 17 gr./lt
Acidità totale: 6,00 gr./lt
Ph: 3,15
Zuccheri residui: 12,00 gr./lt
Alcol svolto: 11% vol.

ALTRI DATI

Abbinamenti: delizioso per aperitivi, ideale per accompagnare antipasti e piatti mediterranei
Temperature di servizio: 6-7°C
Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore



Certification: V Label Italia s.r.l.

