



# TENUTA BARBON

1898

*Come l'albero secolare, è un vino in cui i sentori esplodono lenti e fanno apprezzare la loro maestosità nel tempo. Le uve provenienti da vigneti selezionati di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot esprimono delle peculiarità uniche. L'affinamento in barrique ne esalta la complessità.*

## MORÈR

IGT Marca Trevigiana

### DATI COMMERCIALI

Denominazione: Rosso IGT Marca Trevigiana  
Colore: rosso rubino intenso tendente al granato  
Profumo: spiccano i sentori di vaniglia e tostato  
Sapore: gusto pieno con un tannino vellutato  
Formati disponibili: 750 ml

### DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Sauvignon, Merlot, 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: cordone speronato  
Densità impianto: 4000 viti/ha  
Resa uva q.li/ha: 90-100 quintali  
Epoca della vendemmia: Fine settembre  
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: 15 mesi in barrique di rovere francese  
Durata maturazione: 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

### DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%  
Estratto secco: 31 gr./lt  
Acidità totale: 5,20 gr./lt  
Ph: 3,50  
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt  
Alcol svolto: 13,0% vol.

### ALTRI DATI

Abbinamenti: il lungo periodo di invecchiamento lo rende perfetto per accompagnare piatti strutturati. È ideale come vino da meditazione per la sua eleganza ed equilibrio  
Temperature di servizio: 18-20°C  
Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Certification: V Label Italia s.r.l.

