



TENUTA BARBON

1898

Un grande padre, un grande vino, un'opera d'arte in evoluzione. Un vino dalla personalità intrigante e da una splendida mineralità. L'interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio.

RENZO

IGT Marca Trevigiana

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fine e delicato, ricorda la frutta esotica con note floreali attraenti
Sapore: asciutto, pieno e vellutato
Formati disponibili: 750 ml

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Manzoni Bianco e Pinot Bianco
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: 70-80 quintali
Epoca della vendemmia: fine agosto – prima metà di settembre
Gestione uve: raccolta a mano delle uve nelle prime ore del mattino

DATI ENOLOGICI

Pressatura: pigiadiraspatura soffice delle uve
Tecnica di produzione: criomacerazione per 8-10 ore a temp.10°C
Fermentazione: alcolica in cisterna a temperatura controllata 14°C
Affinamento: 4 mesi nelle proprie fecce
Durata maturazione: 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%
Estratto secco: 26 gr./lt
Acidità totale: 6,20 gr./lt
Ph: 3,20
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 13,5% vol.

ALTRI DATI

Abbinamenti: ottimo vino da abbinare a piatti di verdure e di erbe
Temperature di servizio: 8-10°C
Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore

Certification: V Label Italia s.r.l.

