



TENUTA BARBON

1898

Sauvignon IGT Veneto

DATI COMMERCIALI

Denominazione: Sauvignon IGT Veneto
Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: intenso con note tropicali attraenti
Sapore: gusto sapido, vellutato e dalla persistente tipicità aromatica
Formati disponibili: 750 ml

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Sauvignon
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) – Italy
Altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso di origine alluvionale
Sistema di allevamento: Guyot
Densità impianto: 4500 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 100 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: breve sosta sulle bucce a temperatura controllata
Fermentazione: alcolica in vasca a temperatura controllata a 14°C
Affinamento: 4 mesi nelle proprie fecce
Durata maturazione: 30gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%
Estratto secco: 22 gr./lt
Acidità totale: 6,40 gr./lt
Ph: 3,15
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 12,5% vol.

ALTRI DATI

Abbinamenti: aperitivo, piatti primaverili a base di erbe spontanee, minestre e risotti
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.

