



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

Carmenère IGT Marca Trevigiana

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: delicato con note di frutti di bosco

Sapore: gusto pieno, armonico e vellutato

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

Cepi/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.

ABBINAMENTI

Perfetta con salumi e formaggi di media stagionatura, primi di terra, brasati e carni alla griglia. Temperature di servizio: 16-18°C.

Formati disponibili: 750 ml

Conservazione: in un luogo fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore.



Certification: V Label Italia s.r.l.

