



TENUTA BARBON

1898

Brioso Extra Dry Vino Spumante Bianco

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino scarico, perlage fine ed elegante

Profumo: fruttato con note floreali

Sapore: gusto morbido, fresco e fragrante

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: 11,5% vol.

ABBINAMENTI

Delizioso per aperitivi, antipasti, ideale per accompagnare piatti mediterranei, ottimo a tutto pasto. Temperature di servizio: 6-7°C.

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

Formati disponibili: 750 ml



Certification: V Label Italia s.r.l.

