



TENUTA BARBON

1898

Cabernet Sauvignon IGT Trevenezie

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso dai riflessi violacei

Profumo: vinoso con dolci note di frutti rossi

Sapore: gusto asciutto, gradevolmente armonico e ben strutturato

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Sauvignon

Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) - Italy

Altitudine: 30 metri sul livello del mare

Tipo di suolo: ghiaioso

Sistema di allevamento: cordone speronato

Ceppi/ha: 4000 viti/ha

Resa uva q.li/ha: 110-120 quintali

Epoca della vendemmia: seconda metà di 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: 4 mesi in botte

Durata maturazione: 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%

Estratto secco: 29 gr./lt

Acidità totale: 5,40 gr./lt

Ph: 3,45

Zuccheri residui: 0,00 gr./lt

Alcol svolto: 12,5% vol.

ABBINAMENTI

Zuppe saporite, carni rosse sia arrosto che alla griglia, selvaggina, formaggi stagionati.

Temperature di servizio: 16-18°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.

