



TENUTA BARBON

1898

Carmenère IGT Marca Trevigiana

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei
Profumo: delicato con aromi fruttati ed erbacei
Sapore: gusto fresco, armonico e vellutato

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Carmenère
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: 90-100 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: 75%
Estratto secco: 28 gr./lt
Acidità totale: 5,50 gr./lt
Ph: 3,40
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 12% vol.

ABBINAMENTI

Ideale per gli arrosti, sia di carne bianca che rossa, cacciagione e 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.

