



TENUTA BARBON

1898

Chardonnay IGT Trevenezie

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: delicatamente fruttato con note floreali
Sapore: gusto sapido, fresco e gradevolmente armonico

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Chardonnay
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) - Italy
Altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso
Sistema di allevamento: doppio capovolto
Ceppi/ha: 4000 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 120-130 quintali
Epoca della vendemmia: prima metà di settembre
Gestione uve: raccolta a mano delle uve

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 16°C
Affinamento: 3 mesi nelle proprie fecce
Durata maturazione: 30gg in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 75%
Estratto secco: 20 gr./lt
Acidità totale: 6,30 gr./lt
Ph: 3,15
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 12,5% vol.

ALTRI DATI

Abbinamenti: aperitivi, antipasti, piatti a base di verdure e pesce, minestre. Temperature di servizio: 8-10°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.

