



TENUTA BARBON

1898

Il perfetto connubio di quattro elementi, il sole, il clima, il terreno alluvionale e le uve selezionate di Chardonnay e Sauvignon, danno vita a un vino complesso con lievi sentori di tostato grazie all'affinamento in barrique.

ELSASS

Bianco IGT Marca Trevigiana

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino intenso tendente al dorato

Profumo: delicato e complesso, ricorda la frutta matura supportato da una elegante mineralità

Sapore: gusto pieno, armonico

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Chardonnay e Sauvignon

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: 4000 viti/ha

Resa uva q.li/ha: 70-80 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 produzione: criomacerazione per 8-10 ore a temp.10°C

Fermentazione: alcolica in barrique a temperatura controllata 16°C

Affinamento: 9-12 mesi in barrique di rovere francese

Durata maturazione: 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%

Estratto secco: 26 gr./lt

Acidità totale: 5,80 gr./lt

Ph: 3,30

Zuccheri residui: 0,00 gr./lt

Alcol svolto: 13,0% vol.

ABBINAMENTI

Ideale con piatti di pesce quali crostacei e pesce azzurro, pesci importanti al forno, ottimo anche in abbinamento con carni bianche. Temperature di servizio: 10-12°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.

