



TENUTA BARBON

1898

Come l'albero secolare, è un vino in cui i sentori esplodono lenti e fanno apprezzare la loro maestosità nel tempo. Le uve provenienti da vigneti selezionati di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot esprimono delle peculiarità uniche. L'affinamento in barrique ne esalta la complessità.

MORÈR Rosso IGT Marca Trevigiana

NOTE SENSORIALI

Colore: rosso rubino intenso tendente al granato
Profumo: spiccano i sentori di vaniglia e tostato
Sapore: gusto pieno con un tannino vellutato

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) - Italy
Altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso di origine alluvionale
Sistema di allevamento: cordone speronato
Densità impianto: 4000 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 90-100 quintali
Epoca della vendemmia: fine 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: 15 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: 31 gr./lt
Acidità totale: 5,20 gr./lt
Ph: 3,50
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 13,0% vol.

ABBINAMENTI

Grazie alla sua struttura ed anche versatilità può coprire un'ampia gamma di abbinamenti, in particolare si accompagna perfettamente a carni rosse e piatti di selvaggina, ottimo anche in abbinamento con formaggi saporiti di media stagionatura.
Temperature di servizio: 18-20°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.

