



TENUTA
BARBON

1898

Manzoni Bianco

IGT Trevenezie

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: fine, delicato ed elegante, ricorda la frutta tropicale
Sapore: asciutto, pieno e vellutato, gradevolmente aromatico

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Incrocio Manzoni 6.0.13
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: 80 quintali
Epoca della vendemmia: prima metà di settembre
Gestione uve: raccolta a mano delle uve nelle prime ore del mattino

DATI ENOLOGICI

Pressatura: pigiadiraspatura soffice delle uve
Tecnica di produzione: breve sosta sulle bucce a temperatura controllata
Fermentazione: alcolica in cisterna a temperatura controllata 14°C
Affinamento: 3 mesi nelle proprie fecce
Durata maturazione: 2 mesi in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%
Estratto secco: 24,5 gr./lt
Acidità totale: 6,20 gr./lt
Ph: 3,20
Zuccheri residui: 0,00 gr./lt
Alcol svolto: 13% vol.

ABBINAMENTI

Antipasti a base di verdure, risotti con erbe spontanee, ideale con asparagi, crostacei, carni bianche e formaggi erborinati.
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.



VEGAN

