



TENUTA BARBON

1898

Prosecco Frizzante DOC Treviso

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino brillante, perlage fine
Profumo: lievemente fruttato con note floreali
Sapore: armonico ed asciutto

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Glera
Zona ubicazione vigneti: Villorba (TV) - Italy
altitudine: 30 metri sul livello del mare
Tipo di suolo: ghiaioso di origine alluvionale
Sistema di allevamento: sylvoz
Densità impianto: 3000 viti/ha
Resa uva q.li/ha: 180 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 spumantizzazione: charmat
Fermentazione: fermentazione alcolica in vasca a temperatura controllata a 16°C
Affinamento: 2 mesi nelle proprie fecce
Durata maturazione: 30gg prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 75%
Estratto secco: 18,00 gr./lt
Acidità totale: 5,80 gr./lt
Ph: 3,15
Zuccheri residui: 12,00 gr./lt
Alcool svolto: 11% vol.

ABBINAMENTI

Delizioso per aperitivi, antipasti, ottimo per accompagnare cene a base di pesce e ideale per tutto pasto. Temperature di servizio: 6-7°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.

