



TENUTA BARBON

1898

Un grande padre, un grande vino, un'opera d'arte in evoluzione. Un vino dalla personalità intrigante e da una splendida mineralità. L'interpretazione superba e armonica della ricchezza del territorio.

RENZO

Manzoni Bianco IGT Marca Trevigiana

NOTE SENSORIALI

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: fine e delicato, ricorda la frutta esotica con note floreali attraenti

Sapore: asciutto, pieno e vellutato

DATI AGRONOMICI

Vitigni utilizzati: Manzoni Bianco e Pinot Bianco

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: 70-80 quintali

Epoca della vendemmia: fine agosto - 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: criomacerazione per 8-10 ore a temp.10°C

Fermentazione: alcolica in cisterna a temperatura controllata 14°C

Affinamento: 4 mesi nelle proprie fecce

Durata maturazione: 1 anno in bottiglia prima della commercializzazione

DATI ANALITICI

Resa di uva in vino: 70%

Estratto secco: 26 gr./lt

Acidità totale: 6,20 gr./lt

Ph: 3,20

Zuccheri residui: 0,00 gr./lt

Alcol svolto: 13,5% vol.

ABBINAMENTI

Si accompagna perfettamente con antipasti, primi piatti a base di verdure ed erbe, in particolar modo risotti, specialmente nel periodo primaverile con gli asparagi tipici del territorio del Piave dove questo vino nasce ed in generale con la cucina di mare.

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

