

BARBARO LE BAITE

Denominazione: Barbaro Rosso Veneto IGT.
Produzione: Biologica - Certificato IT BIO 004.
Vino vegano.
Uve (dato indicativo): 70% Merlot (cloni diversi), 10% Cabernet, 10% Carmenere e 10% Raboso.
Zona di produzione: Comune di Mansuè, località Basalghelle.
Terreno: Argilloso-Calcareo di origine alluvionale.
Raccolta: Merlot, Cabernet e Carmenère ultima decade di settembre. Raboso a fine ottobre.
Vinificazione: Le uve, raccolte e selezionate a mano, sono subito pigiate e diraspate in modo soffice. Durante la fermentazione, con lieviti autoctoni, è eseguita la follatura a mano, come un tempo. Segue la fermentazione malolattica
Affinamento: Un anno circa in piccole botti di Rovere.
Colore: Rosso rubino con riflessi violacei. I polifenoli (antiossidanti) estratti durante la macerazione, garantiscono longevità al vino, e la tenuta del colore anche in invecchiamento.
Note sensoriali: Al naso è intenso, con profumi di frutta rossa matura, mora e confettura. Note evolute di vaniglia e pepe. La nota vegetale è attenuata. In bocca è, molto caldo e morbido. Il tannino, ancora giovane, assicura longevità al vino che già dimostra un buon equilibrio ed è gradevole alla beva.
Abbinamenti: Primi piatti con sughi elaborati, secondi di carni rosse arrostiti, brasati e carni alla griglia.
Grado alcolico: 13% vol. all'imbottigliamento.
Temperatura servizio: 18° C.
Bottiglie prodotte: Produzione limitata, inferiore a 2000 bottiglie/anno.
Formati disponibili: Bottiglia: 750 ml.
Cartone: 6 bottiglie.
Cofanetto regalo.

Name: Barbaro Rosso Veneto IGT
Production: Organic wine - Certificate IT BIO 004
Vegan wine
Grapes: 70% Merlot (different kinds) 10% Cabernet (indicative %) 10% Carmenere 10% Raboso.
Production area: City of Mansuè, locality Basalghelle.
Soil Type: Clay-Calcareous of alluvial origin.
Harvest: Merlot, Cabernet and Carmenère in the last 10 days of September. Raboso in late October .
Vilification: The grapes, harvest and selected by hand, are immediately destemmed and softly pressed. During alcoholic fermentation, with autochthonous yeasts, the cap is regularly plunged down or broken by hand, as a time After this operations, malolactic fermentation follows.
Refinement: About one year in small oak barrels.
Colour: Ruby red, purple shades. During the maceration, the wine extracts a lot of polyphenols. The polyphenols give to the wine longevity and a nice deep colour after the aging too.
Smell profile: Nose: it's intensive, fragrance of ripe red fruits, blue raspberry and jam. Notes of vanilla and pepper. The vegetable note is attenuated. In the mouth it's very robust and full-bodied. The young tannin gives to wine longevity The wine is already balanced and pleasant to drink.
Food pairing: Fist courses elaborate. Main courses of red meet, roast beef, braised meat and grilled meat.
Alcohol: 13% vol. at the time of bottling.
Service Temp.: 18° C.
Production: Limited production, less then 2000 bottles in a year.
Packaging: Bottle: 750 ml. Box: 6 bottles. Gift. Box

GUARDA COME RICICLARE E SMALTIRE QUESTA BOTTIGLIA NEL RISPETTO DELL'AMBIENTE
SEE HOW TO PROPERLY RECYCLE AND DISPOSE OF THIS BOTTLE, SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT



BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO	SCATOLA
Vetro	PVC	Sughero	Cartone ondulato
GL 71	C/PVC 90	FOR 51	PAP 20
RACCOLTA DIFFERENZIATA			
Verifica le disposizioni del tuo Comune. Separa le componenti e conferiscile in modo corretto.			

Le Baite
LEGATI ALLA NATURA

Le Baite

Azienda Agricola Le Baite - Via Baite, 11 - 31040 Basalghelle di Mansuè (TV) - Italia
Tel.: 0039 347 0096770 Stefano Baldessin - E-mail: info@vinilebaite.it - www.vinilebaite.it