



8
DEGUSTAZIONE

ROSSO DEL BARCO

Nasce nella pianura Trevigiana, dalle vigne della Tenuta Barco Silvestri, coltivate lungo le "Rive del Muson". I terreni di questa zona sono di origine alluvionale, sono ghiaiosi e ricchi di limo e sabbia, ma le loro caratteristiche dominanti sono una buona fertilità e una naturale ed importante quantità di carbonati e microelementi utili alla vite. Tutti questi aspetti aggiunti all'influenza microclimatica del fiume creano una zona pedoclimatica e un habitat ideale. La qualità delle uve, il metodo di lavorazione particolarmente attento a rispettare e a conservare le caratteristiche del vitigno nell'eleganza e struttura, la tecnica di affinamento e la qualità dei legni usati, hanno reso il merlot un vino di grande struttura, morbido in bocca, suadente ed accattivante. Colore rosso intenso tendente al granato. Profumo vinoso, intenso, caratteristico varietale, gradevole con l'invecchiamento. Sapore asciutto, sapido, di corpo, tannico, armonico.

Formati bottiglia: 0,75 lt. - 1,5 lt. Magnum

Annata: 2020

Denominazione: Vino rosso

Zona di produzione: Vigneti di Castello di Godego a destra del bacino del Muson a nord di Castelfranco V.to.

Densità d'impianto: 4.500 ceppi Ha. (sesto d'impianto 2,80 x 0,80)

Resa per ettaro: 14.500 kg/ha

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura dell'uva

Tipologia di terreno: Ghiaioso ricco di limo e sabbia

Affinamento: Barriques 12 mesi e bottiglia

Acidità totale: 5,0 g/l.

Estratto secco totale: 35,1 g/l

Zuccheri: 0,7 g/l.

Grado alcolico: 14,5% vol.

Solforosa totale: 54 mg/l

Abbinamenti: Ideale con arrostiti di carni rosse, selvaggina, spiedi. Servire a 16 - 18° C in ampi calici.

6
DEGUSTAZIONE

CARNATO VINO SPUMANTE BRUT ROSÈ

Espressivo dell'uva da cui deriva. Avvolge la bocca con la sua spuma sottile e delicata, confermandosi fruttato e fresco. Spuma soffice con perlage a grana elegante e persistente. Il colore è un rosa carnato con riflessi tenui. Il profumo è caratterizzato da note fruttate e floreali, arricchite da piacevoli sentori di polpa rosa. Al gusto esprime una raffinata eleganza, accompagnata da gradevole freschezza e da piacevole cremosità della bollicina.

Formati bottiglia: 0,75 lt.

Annata: Anno in corso

Denominazione: Spumante Rosè Carnato Brut I.G.T.

Varietà: 100% Primitivo

Zona di produzione: Salento

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione: I grappoli arrivano integri in cantina ad una temperatura di circa 10° C.

L'uva viene diraspata e subito pigiata, per poi passare il mosto in serbatoi d'acciaio.

La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 18° C per circa 10 giorni.

Fermentazione: Affinamento e la presa di spuma secondo metodo Charmat/Martinotti

Presa spuma: 90 Giorni

Zuccheri: 11 g/Lt

Grado alcolico: 12 % vol.

Caratteristiche organolettiche: Alla vista, Rosa tenue, limpido e brillante. Al naso, avvolge le narici con note fresche e sottili, in cui si riconoscono sentori floreali e fruttati, in particolare la rosa e piccoli frutti di bosco. Al palato la morbidezza, vivace e fresco. Perlage elegante.

Abbinamenti: Aperitivo e fritti.

Crudi di mare, primi piatti leggeri e piatti di mare. Temperatura di servizio: consigliata 6° - 8° C

5
DEGUSTAZIONE

PRÀ BIANCO TERRE DEI PRAI

Alla vista il vino risulta cristallino, di un giallo paglierino vivace e consistente. All'esame olfattivo è intenso e complesso, spiccano profumi fruttati di melone e pesca, floreali di fiori bianchi e gialli e una spiccata foglia di pomodoro tra i vegetali e una leggera nota minerale. Al palato risulta un vino secco e allo stesso tempo caldo e morbido con una buona sapidità, equilibrato e intenso, in bocca il gusto risulta persistente e di fine qualità. È un vino pronto e armonico.

Formati bottiglia: 0,75 lt.

Annata: Anno in corso

Denominazione: Prà Bianco, Terre dei Prai

Varietà: Chardonnay - 100%

Zona di produzione: Terra dei Prai, Castello di Godego (TV)

Forma di allevamento: Doppio capovolto

Vinificazione: L'uva arriva in cantina ad una temperatura controllata di circa 10°c; diraspata e subito pigiata per poi passare il mosto in serbatoi di acciaio.

La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 16°c per circa 6 giorni.

Vendemmia: Inizio di Settembre

Colore: Giallo paglierino carico

Grado alcolico: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: alla vista risulta giallo paglierino, al naso spiccano profumi di mela e pesca e fiori bianchi.

Temperatura di servizio: 10° C - 12° C

Abbinamenti: Ideale con antipasti leggeri, piatti di mare

7
DEGUSTAZIONE

PRÀ NERO TERRE DEI PRAI

Risulta limpido di un bellissimo color rosso rubino con qualche riflesso violaceo con una buona consistenza. All'esame olfattivo risulta intenso e complesso di fine qualità. Spiccano profumi fruttati di piccoli frutti rossi, more e lamponi, con sfumature di prugna e una leggera ciliegia sotto spirito, profumi floreali di rosa e violetta e un profumo balsamico. Al palato risulta un vino secco e allo stesso tempo caldo e morbido con un tannino elegante e non invasivo e una buona sapidità. Equilibrato con una buona intensità e persistenza fine. Risulta giovane e ben armonico.

Formati bottiglia: 0,75 lt.

Annata: Anno in corso

Denominazione: Prà Nero, Terre dei Prai

Varietà: Cabernet- Merlot

Zona di produzione: Terra dei Prai, Castello di Godego (TV)

Forma di allevamento: Silvoz

Vinificazione: I grappoli arrivano in cantina ad una temperatura controllata di circa 10°c; diraspata e subito pigiata per poi passare il mosto in serbatoi di acciaio.

La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 18°c per circa 10 giorni.

Vendemmia: Inizio di Ottobre

Colore: Rosso Rubino

Grado alcolico: 13,5% vol.

Caratteristiche organolettiche: alla vista risulta rosso rubino con riflessi violacei, al naso spiccano profumi di frutti rossi quali more e lamponi.

Temperatura di servizio: 16° C - 18° C

Abbinamenti: Ideale con carni rosse, selvaggina e spiedi.

BARCO
SILVESTRI

Vite
Passioni
Tradizioni



PRODUCT OF ITALY



2
DEGUSTAZIONE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE BRUT

Un Prosecco prima di tutto elegante. Il colore è giallo scarico con riflessi brillanti, il suo perlage ha grana fine e persistente. L'impatto olfattivo è freschissimo e pulito, con gli immancabili sentori di mela e pera. In quanto figlio dei colli asolani questo Prosecco è sopra le righe per portanza minerale, sapidità e persistenza dei profumi. Coltivato in collina per ottenere la massima freschezza possibile.

Formati bottiglia: 0,75 lt.
Annata: Anno in corso
Denominazione: Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore Brut
Varietà: 100% Glera
Zona di produzione: Collina area Mercato Vecchio Montebelluna
Densità d'impianto: 3.700 ceppi Ha. (sesto d'impianto 3,00 x 0,90)
Resa per ettaro: 13.500 kg/ha
Sistema di allevamento: Sylvoz
Tipologia di terreno: Substrato profondo con strato argillo-limoso buona presenza di scheletro e ben drenato.
Fermentazione: In serbatoi d'acciaio inossidabile a controllo temperatura
Vinificazione: A uva intera con pressatura soffice
Presenza di spuma: 40 giorni
Acidità totale: 5,40 g/l.
Zuccheri: 9,00 g/l.
Grado alcolico: 11,00 % in vol.
Solforosa totale: 150 mg./l.
Abbinamenti: ottimo da tutto pasto, è ideale come aperitivo o in abbinamento al pesce



4
DEGUSTAZIONE

ASOLO PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY

Un Prosecco prima di tutto elegante. Il colore è giallo scarico con riflessi brillanti, il suo perlage ha grana fine e persistente. L'impatto olfattivo è freschissimo e pulito, con gli immancabili sentori di mela e pera. In quanto figlio dei colli asolani questo Prosecco è sopra le righe per portanza minerale, sapidità e persistenza dei profumi. Coltivato in collina per ottenere la massima freschezza possibile.

Formati bottiglia: 0,75 lt.
Annata: Anno in corso
Denominazione: Asolo D.O.C.G. Prosecco Superiore Extra Dry
Varietà: 100% Glera
Zona di produzione: Collina area Mercato Vecchio Montebelluna
Densità d'impianto: 3.700 ceppi Ha. (sesto d'impianto 3,00 x 0,90)
Resa per ettaro: 13.500 kg/ha
Sistema di allevamento: Sylvoz
Tipologia di terreno: Substrato profondo con strato argillo-limoso buona presenza di scheletro e ben drenato.
Fermentazione: In serbatoi d'acciaio inossidabile a controllo temperatura
Vinificazione: A uva intera con pressatura soffice
Presenza di spuma: 40 giorni
Acidità totale: 5,40 g/l.
Zuccheri: 15,00 g/l.
Grado alcolico: 11,00 % in vol.
Solforosa totale: 150 mg./l.
Abbinamenti: ottimo da tutto pasto, è ideale come aperitivo o in abbinamento al pesce



1
DEGUSTAZIONE

BIANCO DEI SASSI VINO SPUMANTE BIANCO MILLESIMATO BRUT

Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aroma fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

Formati bottiglia: 0,75 lt.
Annata: Anno in corso
Denominazione: Spumante Millesimato Bianco Brut
Varietà: 100% Glera
Zona di produzione: Dalle vigne Barco Silvestri, coltivate lungo le "Rive del Muson" e attraversate sentiero degli Ezzelini.
Densità d'impianto: 3.700 ceppi Ha. (sesto d'impianto 3,00 x 0,90)
Sistema di allevamento: Sylvoz
Vinificazione: L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e aromaticità e dopo una delicata pigiatura, viene messa a macerare a freddo per poche ore. Il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue poi l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.
Presenza di spuma: 40 Giorni
Acidità totale: 5,40 g/l.
Zuccheri: 10 g/Lt
Grado alcolico: 11,00 % vol
Solforosa totale: 150 mg./l.
Abbinamenti: ottimo da tutto pasto, è consigliato in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago. Temperatura di servizio consigliata 6°- 8° C



3
DEGUSTAZIONE

BIANCO DEI SASSI VINO SPUMANTE BIANCO MILLESIMATO EXTRA DRY

Vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aroma fruttato con evidenti sentori di pera e frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

Formati bottiglia: 0,75 lt.
Annata: Anno in corso
Denominazione: Spumante Millesimato Bianco Extra Dry
Varietà: 100% Glera
Zona di produzione: Dalle vigne Barco Silvestri, coltivate lungo le "Rive del Muson" e attraversate sentiero degli Ezzelini.
Densità d'impianto: 3.700 ceppi Ha. (sesto d'impianto 3,00 x 0,90)
Sistema di allevamento: Sylvoz
Vinificazione: L'uva viene raccolta precocemente per rispettare la sua acidità e aromaticità e dopo una delicata pigiatura, viene messa a macerare a freddo per poche ore. Il mosto viene separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti aromatici selezionati. Segue poi l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.
Presenza di spuma: 40 Giorni
Acidità totale: 5,40 g/l.
Zuccheri: 15 g/Lt
Grado alcolico: 11,00 % vol
Solforosa totale: 150 mg./l.
Abbinamenti: ottimo da tutto pasto, è consigliato in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago. Temperatura di servizio consigliata 6°- 8° C



BARCO
SILVESTRI

Barco Silvestri Società Agricola S.S.

PUNTO VENDITA: Via Masaccio

31030 Castello di Godego

(TREVISO) - Italy

Tel. +39 346 9823962

Tel. +39 389 2575612

sales@barcosilvestri.it

info@barcosilvestri.it

www.barcosilvestri.it

f barcosilvestri

@barcosilvestri



SEQUENZA IDEALE PER LA DEGUSTAZIONE