



*Roccolo Carmènere*  
*Marca Trevigiana I.g.t.*  
*Anno 2015*

Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento, il profumo è tipicamente erbaceo, mentre il sapore è secco, di buon corpo, armonico, austero.

Il Carmènere è un vino da tutto pasto e la sottolineatura ideale per arrostiti, sia di carne bianca sia di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati. Da servire in calici ampi a una temperatura fra 16° e i 18° C.

#### SCHEDA TECNICA

**Zona di produzione**

Pedemontana trevigiana nei poderi Dalla Balla

**Vitigno**

Carmenere 100%

**Forma di allevamento**

Silvoz 2,80x1,25

**Vendemmia**

Fine settembre

**Resa**

110 q.li/ha

**Tecnologia adottata**

Raccolta a mano in cassa, vinificazione in rosso a temperatura controllata, vari travasi

**Affinamento**

180 giorni in parte in acciaio e/o legno e parte in bottiglia

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**Alcohol**

14% vol

**Acidità totale**

5,25 g/l

**Residuo zucch.**

4 g/l

**Estratto secco tot.**

26,6 g/l

#### CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

**Conservazione**

in un luogo fresco, asciutto, temp. 16°-18° C.  
bottiglie verticali

**Temperatura Servizio**

16°-18°C

#### CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - [info@antoniofacchin.com](mailto:info@antoniofacchin.com) - [www.antoniofacchin.com](http://www.antoniofacchin.com)