



**ANTONIO FACCHIN**  
VITIVINICOLTORI DAL 1870

## Cabernet DOC Piave



È un ottimo vino ottenuto dall'uvaggio di uve Cabernet Franc e Sauvignon; è di colore rosso rubino con riflessi violacei, quasi granati dopo l'invecchiamento. Ha sapore asciutto, sapido, pieno, lievemente erbaceo e giustamente tannico. Si presta molto bene all'invecchiamento di 2-3 anni.



Si sposa ottimamente con carni bianche, arrostiti, cacciagione e formaggi a pasta dura .



Temperatura di Servizio 13 °C

### RICONOSCIMENTI



**ALCOHOL** **13,50%**

### SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca trevigiana
Vitigno:	80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc
Vendemmia:	Fine Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in rosso per 8-10 gg vari Travasi.
Affinamento:	180 giorni
Forma di Allevamento:	G:D:C. 4,00x0,75
Resa per HA:	11000 kg.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	6 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	29,9 g/l

### CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie