



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

Pinot Nero Marca Trevigiana I.g.t.

Il colore assume tonalità rosso rubino scarico che evolvono con la maturazione in rosso granato. Il profumo è fresco e ben definito di frutta. IL gusto ricorda aromi vegetali ma anche ciliegia e lampone. Il Pinot Nero è un vino che accompagna formaggi stagionati, selvaggina e carni bianche.

Va servito ad una temperatura di 14° / 16°

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Pedemontana trevigiana

Vitigno

Pinot Nero 100% vari cloni

Forma di allevamento

Silvoz 2,80x1,00

Vendemmia

Fine agosto

Resa

80 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

13% vol

Acidità totale

5,90 g/l

Residuo zucch.

8 g/l

Estratto secco tot.

27,5 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 - www.antoniofacchin.com