



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

RABOSO

Marca Trevigiana IGT



ALCOHOL 12%

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Raboso Piave 100%
Vendemmia:	Metà ottobre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in rosso per 8-10 gg vari travasi,
Affinamento:	180 giorni in acciaio e bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz 1,40x2,80
Resa per HA:	180 qli.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	8,5 g/l
Acidità Totale:	8,50 g/l
Estratto secco:	47 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie



Vino di ottimo corpo, aspro e tannico da giovane, adatto all'invecchiamento. Lasciato maturare acquista un bel colore rosso rubino carico, con riflessi granati, un bouquet ampio e pieno che ricorda le violette di campo, ma anche marcatamente il profumo di marasca e la mora selvatica. Ha un sapore secco, austero, sapido, piuttosto acidulo, caratteristico. Col passare degli anni acquista in nobiltà.



E' uno splendido vino per le grandi grigliate autunno-invernali, per le carni di maiale, per la selvaggina di pelo. Va servito in bicchieri importanti



Temperatura di Servizio 18 - 20 °C