



**ANTONIO FACCHIN**  
VITIVINICOLTORI DAL 1870

**"GERON"**  
*Raboso Piave 2008*  
*Marca Trevigiana IGT*



Vino ottenuto dalle migliori uve di Raboso Piave, viene affinato in piccole Barriques con l'aggiunta di una parte di vino ottenuto da uve passite sempre di Raboso Piave.



Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi invecchiati



Temperatura di Servizio 13 °C

**RICONOSCIMENTI**



**ALCOHOL 15,00%**

**SCHEDA TECNICA**

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave(TV)
Vitigno:	Raboso Piave
Vendemmia:	Fine Ottobre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in rosso per 8-10 gg vari travasi, più appassimento naturale sui graticci
Affinamento:	Minimo 48 mesi in acciaio, botte e bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	9000 kg.

**CARATTERISTICHE ANALITICHE**

Residuo Zuccherino:	9,5 g/l
Acidità Totale:	7 g/l
Estratto secco:	38 g/l

**CONFEZIONE**

Bottiglia 0,75 L in casse di legno da n. 6 bottiglie

