



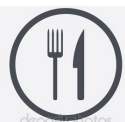
ANTONIO FACCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1870

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO

Marca Trevigiana IGT



Di colore rosso rubino violaceo intenso, con profumo vinoso-fruttato con sentore di frutti di bosco, specie il lampone e la mora, e una moderata erbacità. Da giovane è fragrante, nervoso, tannico e si affina invecchiando, sottolineando le proprie caratteristiche amarognole.



E' il classico vino da tutto pasto e accompagna splendidamente le carni grasse, gli umidi, il pollame e anche gli arrosti e la selvaggina se giustamente invecchiato.



Temperatura di Servizio 18 °C



ALCOHOL 12%

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Refosco dal Ped. rosso 100%
Vendemmia:	Fine settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in rosso per 6-8 gg vari travasi,
Affinamento:	180 giorni in acciaio e bottiglia
Forma di Allevamento:	GDC 4,00x0,75
Resa per HA:	160 qli.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	8 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	33 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie