



ANTONIO FACCHIN
VITIVINICOLTORI DAL 1870

ROCCOLO CARMENERE

Marca Trevigiana IGT



Di colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei che tendono al granato con l'invecchiamento, il profumo è tipicamente erbaceo, mentre il sapore è secco, di buon corpo, armonico, austero.



E' un vino da tutto pasto e la sottolineatura ideale per arrostiti, sia di carne bianca sia di carne rossa, cacciagione e formaggi stagionati. Da servire in calici ampi.



Temperatura di Servizio 16- 18 °C



ALCOHOL **13,5%**

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Pedemontana Trevigiana
Vitigno:	Carmeneri 100%
Vendemmia:	Fine settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in rosso a temperatura controllata, vari travasi,
Affinamento:	180 giorni in parte in acciaio e/o legno e parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz 2,80x1,25
Resa per HA:	110 qli.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	4 g/l
Acidità Totale:	5,25 g/l
Estratto secco:	26,6 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie