



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

“BARUCHELLA”

Cabernet 2013

Marca Trevigiana IGT



Il Vino ottenuto dalle migliori uve Cabernet Franc e Sauvignon viene affinato in piccole Barriques. Il colore si presenta rosso rubino con riflessi granati e il profumo caratteristico è intenso con leggero sentore erbaceo, di ramaglia e tabacco e cioccolato. Il sapore asciutto, pieno, giustamente tannico di grande armonia e persistenza.



Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi invecchiati



Temperatura di Servizio 13 °C

RICONOSCIMENTI



ALCOHOL 15%

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave(TV)
Vitigno:	80% Cabernet Sauvignon e 20% Cabernet Franc
Vendemmia:	Fine Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in rosso per 8-10 gg vari travasi, più 30% appassimento naturale sui graticci
Affinamento:	Minimo 24 mesi in acciaio, botte e bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz 2,70x1,10
Resa per HA:	9000 kg.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	9 g/l
Acidità Totale:	6,50 g/l
Estratto secco:	36 g/l

CONFEZIONE

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