



Barucchella

Rosso Veneto IGT

15% vol.

Vino ottenuto dalle migliori uve rosse di Casa Facchin, da una base bordolese con aggiunta di varietà autoctona. Appassimento per una parte e vinificazione con conseguente affinamento in legno. È il vino preferito di nostro padre Antonio, novantatreenne che racchiude in sé stesso una vita per il vino. Il sapore è asciutto, pieno, giustamente tannico, di grande armonia e persistenza. Ideale con le carni rosse grigliate, ma piacevole in qualsiasi occasione. Servire a 15-18 °C.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave(TV)
Vitigno:	65% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc e 15% Merlot
Vendemmia:	Fine Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Vinificazione in rosso per 8-10 giorni, vari travasi più 30% appassimento naturale sui graticci .
Affinamento:	Minimo 24 mesi in acciaio, botte e bottiglia
Forma di Allevamento:	Sylvoz 2,70x1,10
Resa per HA:	90 q

CARATTERISTICHE ANALITICHE

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

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie