

Cabernet DOC Piave

13,5% vol.



Vino storico ottenuto da viti vecchie: ecco perché l'immagine del nostro bisnonno fondatore "Antonio Facchin dal 1870". Ottenuto con le migliori uve di Cabernet Sauvignon e Franc, ma anche in piccolissime quantità Merlot e Petit Verdot. Dal colore rubino intenso, dal profumo pieno, sapido ed austero di frutta rossa e note speziate. Dal gusto avvolgente, aromatico e piacevole. Ideale con carni di pelo e di piuma. Si consiglia di consumare dopo qualche anno.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca trevigiana
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 giorni, vari travasi.
Affinamento:	180 giorni
Forma di Allevamento:	GDC. 4,00x0,75
Resa per HA:	110 q.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	6 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	29,9 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie