

Rosso 27 UNA VITA PER IL VINO



New Entry questo Vino dedicato a nostro padre Antonio. Nasce dalla cernita delle migliori uve rosse (Merlot, Cabernet, Refosco, Raboso) delle storiche vigne di Casa Facchin . Le uve vengono lasciate surmaturare sulla pianta , e dopo la raccolta si procede ad una vinificazione in rosso tradizionale con diverse follature manuali al giono per arricchire al massimo di tannini nobili e polifenoli il futuro vino .

Il processo dura mediamente un mese , poi seguono diversi travasi all'aria e affinamento in Tonneaux di rovere francese Allier per almeno 24 mesi ,poi si imbottiglia e commercializza dopo 6 mesiVino dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati al naso presenta ancora leggeri sentori di frutta rossa . Ma soprattutto lo speziato, la vaniglia e il cacao; in bocca corposo asciutto ma armonico di grande spessore sapido e gustativo che non stanca il palato. Compagno ideale nelle grigliate di carne ma anche con formaggi invecchiati a pasta dura .Questo vino è espressione delle tradizioni che si tramandano da padre in figlio per offrire le emozioni di un tempo.

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave (TV)
Vitigno:	Merlot 60% Cabernet S: 30 % Refosco e Raboso 10%
Vendemmia:	fine settembre
Raccolta Uve:	a mano
Tecnologia adottata:	in rosso con surmaturazione
Affinamento:	acciaio e legno
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	80q.li

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcool	14% vol
Residuo Zuccherino:	g/l 6,5
Acidità Totale:	g/l 6,30
Estratto secco:	g/l 31

CONFEZIONE

Bottiglia 0,5 L Cartoni da n. 6 bottiglie