



Barucchella 2012

Cabernet M.T. 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. il sapore asciutto, pieno, giustamente tannico di frande armonia e persistenza. Ideale con carni rosse, caccagione e formaggi invecchiati. (14% vol.)

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana

Vitigno

70% Cabernet Sauvignon e 15% Cabernet Franc 15% Altri

Forma di allevamento

Silvoz 2,80x1,10

Vendemmia

Fine settembre

Resa

80 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano in cassa, vinificazione in rosso per 8-10 giorni vari travasi più 30% di appassimento naturale sui graticci

Affinamento

24 mesi

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

14 % vol

Acidità Totale

5,80 g/l

Residuo zucch.

9‰

Estratto secco

36 g.l

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura

13°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 – 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 – Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com – www.antoniofacchin.com