



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870



Gèron *Raboso M.T. IGT 2007*

Vino ottenuto dalle migliori uve di Raboso Piave, viene affinato in piccole Barriques con l'aggiunta di una parte di vino ottenuto da uve passite sempre di Raboso Piave.

Ideale con carni rosse, cacciagione e formaggi invecchiati

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana

Vitigno

Raboso 100%

Forma di allevamento

Silvoz 2,80x1,40

Vendemmia

Fine ottobre

Resa

110 q.li/ha

Tecnologia adottata

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

Affinamento

48 mesi in acciaio - botte e bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

14,50 % vol

Acidità totale

7,00 g./l.

Residuo zucch.

14‰

Estratto secco

38 g/l

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura

13°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Casse Legno da 6 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