



Braitte il Rose' *Spumante Dry*

Vino spumante dry ottenuto da vinificazione di uve Raboso Piave in bianco. Di caratteristico colore rosa; da un fine e persistente perlage, fragrante e deciso, piacevolmente acidulo.

Il sapore abboccato lo rende uno splendido compagno per le cene estive sia come vino d'apertura che a fine pasto

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana

Vitigno**Forma di allevamento****Vendemmia**

Fine agosto, primi giorni di settembre

Resa**Tecnologia adottata****Affinamento**

Minimo _____ giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

11,5 % vol

Residuo zuccherino

‰

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 (16x5)x6btg = 480 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