



## PROSECCO DOC AWARD

PREMIO ASSEGNATO AL PROSECCO CHE MEGLIO SI È ESPRESSO NELLA TIPOLOGIA DURANTE LE DEGUSTAZIONI DI VINIBUONI D'ITALIA 2017

*Prosecco D O C Treviso*

*Millesimato Brut*

*Dalla Balla nob. Giuseppina*

Vino accattivante color giallo paglierino luminoso, con profumo fresco, fruttato floreale e sapore abboccato, armonico e gradevolissimo.

Può accompagnare festosamente i molluschi di mare, i tartufi, le ostriche, gli scampi ai ferri, la sogliola gentile, e ancora i risotti veneti di primavera e altri primi piatti leggeri. Adatto come vino d'apertura e con gli antipasti.

### SCHEDA TECNICA

#### Zona di produzione

Pedemontana trev. nei poderi Dalla Balla

#### Vitigno

Glera 100%

#### Forma di allevamento

Silvoz stretto (2,80x1,25)

#### Vendemmia

primi giorni di settembre

#### Resa

160 q.li/ ha

#### Tecnologia adottata: vendemmia manuale,

vinificazione in bianco, fermentaz. a temp. Controllata, sosta sui lieviti per lisi. Presa di spuma con metodo charmat durata da 60 a 90gg

#### Affinamento

In bottiglia 30giorni

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

#### Alcohol

11,5% vol

#### acidità

6,30q/l

#### Residuo zucch.

9,50 g/l

#### Estratto secco tot

31,00 g/l

#### Pressione

5,60 bar

### CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

#### Conservazione

in un luogo fresco e asciutto, temp. Tra 16°-18° C  
bottiglie verticali

#### Temperatura Servizio

6°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](mailto:info@antoniofacchin.com) - [www.antoniofacchin.com](http://www.antoniofacchin.com) -

[www.antoniofacchin.com](http://www.antoniofacchin.com)