



Pinot Grigio
Marca Trevigiana
I.g.t.

Vino di prestigio, piacevolmente fruttato, ha colore paglierino, molto trasparente. Si accosta pregevolmente a piatti alla erbe, antipasti magri, minestre e uova

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana

Vitigno

100 % Pinot Grigio

Forma di allevamento

Silvoz

Vendemmia

Fine agosto

Resa

130 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano in cassa, refrigerazione delle uve prima della Pigiatura e pressatura soffice delle uve, separazione, ferment. a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi, stabilizzazione e poi imbottigliamento

Affinamento

Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

12,5 % vol

Acidità tot.

5,80 g/l

Residuo zucch.

4 g/l

Estratto secco netto

24,6

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

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