



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

*Prosecco
Dalla Balla nob.
Giuseppina*

*DOC Treviso
Extra Dry Millesimato*

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. Più adatto al fuori pasto ed al fine pasto.

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Pedemontana trevigiana nei poderi Dalla Balla

Vitigno

Glera 100%

Forma di allevamento

Silvoz 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 40 a 60 gg

Affinamento

In bottiglia 30giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

11 % vol

Acidità

6,00 g/l

Residuo zucch.

13,60 g/l

Estratto secco totale

30,50 g/l

Pressione

5,20 bar

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto, tra 16°-18° C
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

6°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