

Since 1870
**ANTONIO
FACCHIN**

Prosecco Frizzante DOC Treviso



Vino accattivante color giallo paglierino luminoso, con profumo fresco, fruttato floreale e armonico



Può accompagnare festosamente pesce, risotti ed altri primi piatti leggeri. Più adatto al pasto



Temperatura di Servizio 6 °C



ALCOHOL **11,5%**

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Pedemontana trevigiana
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima pigiatura, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi e poi imbottigliamento
Presa di spuma :	Metodo charmat durata da 40 gg.
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	16000 kg.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	12,50 g/l
Acidità Totale:	5,69 g/l
Estratto secco:	29,50 g/l

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie