

Since 1870
**ANTONIO
FACCHIN**

Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Brut



ALCOHOL 11,50%

SCHEDA TECNICA

| | |
|-----------------------|---|
| Zona di Produzione: | Buffer Zone delle Colline dell'UNESCO |
| Vitigno: | Glera 100% |
| Vendemmia: | Inizio Settembre |
| Raccolta Uve: | Raccolta a mano in cassa |
| Tecnologia adottata: | vinificazione in bianco, fermentazione a temperatura controllata, sosta sui lieviti per lisi. |
| Presenza di spuma : | Metodo charmat durata da 30 a 60 gg. |
| Forma di Allevamento: | Silvoz stretto |
| Resa per HA: | 130 q. |

CARATTERISTICHE ANALITICHE

| | |
|---------------------|----------|
| Residuo Zuccherino: | 9,10 g/l |
| Acidità Totale: | 6,27 g/l |
| Estratto secco: | 31 g/l |
| Pressione: | 5,60 bar |

CONFEZIONE

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



Vino accattivante color giallo paglierino luminoso, con profumo fresco, fruttato floreale che ricorda il gelsomino il glicine il citrino e la mela. Sapore secco, deciso, fine piacevolmente acidulo ma armonico e gradevolissimo, con una bollicina che solletica il palato.



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'aper-



Temperatura di Servizio 6 °C