

Since 1870
**ANTONIO
FACCHIN**

Prosecco Spumante DOC Treviso Millesimato Extra dry



Vino brioso color giallo paglierino scarico con riflessi verdognolo, profumo fresco e fruttato che ricorda fiori bianchi in primavera e la frutta, dalla mela golden alla banana all'esotico. In bocca si percepisce una piacevolezza e una serbevolezza che sono il segreto di questo prodotto che ama farsi bere e ribere.



Vino ideale per qualsiasi occasione, ma adatto anche in abbinamento con prosciutto crudo, piatti a base di pesce e ad antipasti e primi leggeri.



Temperatura di Servizio 6 °C



ALCOHOL **11,50%**

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Buffer Zone delle Colline dell'UNESCO
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Primi Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in bianco, fermentazione a temperature 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:	13,60 g/l	Acidità Totale: 6,00 g/l
Estratto secco:	30,50 g/l	Pressione: 5,20 bar

CONFEZIONE

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