



**ANTONIO FACCHIN**  
VITIVINICOLTORI DAL 1870

## SAUVIGNON

*Marca Trevigiana IGT*



Ha un profumo delicatamente aromatico che ricorda il peperone giallo, la pianta del pomodoro, la noce moscata ed anche il fiore di robinia. Il sapore è asciutto, elegante e vellutato.



Ottimo con il prosciutto crudo, gli antipasti di pesce, i primi con le erbe ed il pesce ed i secondi di pesce bianco accompagnato da salse leggerei



Temperatura di Servizio 8 - 10 °C



**ALCOHOL** **13%**

### SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Marca Trevigiana
Vitigno:	Sauvignon 100%
Vendemmia:	Primi giorni di settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura, criomacerazione per 24h separazione dalle bucce, fermentazione a bassa temperatura, sedimentazione statica, un solo travaso poi imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	110 qli.

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	6 g/l
Acidità Totale:	5,50 g/l
Estratto secco:	24,7 g/l

### CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L Cartoni da n. 6 bottiglie