



**ANTONIO FACCHIN**

VITIVINICOLTORI DAL 1870

## *Vino Bianco Frizzante*



Vino dal colore giallo paglierino; esprime note fruttate e floreali dal sapore asciutto, equilibrato e piacevole.



Ideale per aperitivi e antipasti, ma adatto ad accompagnare i primi piatti.



Temperatura di Servizio 6 °C



**ALCOHOL** **11%**

### **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
Presenza 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