



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