



Sauvignon
Marca Trevigiana
I.g.t

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

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Marca trevigiana - San Polo di Piave

Vitigno

Sauvignon 100%

Forma di allevamento

Silvoz

Vendemmia

Primi giorni di settembre

Resa

110 q.li/ha

Tecnologia adottata

Raccolta a mano in cassa, refrigeraz. delle uve prima della pigiatura, criomacerazione per 24h separazione dalle bucce, fermentazione a bassa temperatura un ambiente riducente, sedimentaz. statica un travaso solo e poi imbottigliamento

Affinamento

Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

13 % vol

Acidità tot.

5,50 g/l

Residuo zuccherino

6 g/l

Estratto secco tot

24,7

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

8 - 10° C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (16x6)x6btg = 576 bottiglie

Antonio Facchin & Figli s.s. Soc. Agr.

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422 743550 - Tel. e Fax. 803213 cell 329.0583053 -52 -54 - info@antoniofacchin.com - www.antoniofacchin.com