



ANTONIO FACCHIN

VITIVINICOLTORI DAL 1870

*Prosecco Superiore
DOCG
Valdobbiadene Conegliano
Millesimato*



Prodotto con le uve Prosecco scelte e vinificate con estrema meticolosità si presenta ricco di profumi floreali, dove emerge il glicine. Al palato si riconosce per morbidezza e rotondità. Buono lo spessore. Ottimo sia come aperitivo, che a fine pasto

SCHEDA TECNICA

Zona di produzione

Colline di Valdobbiadene e Conegliano

Vitigno

Glera 100%

Forma di allevamento

Cappuccina

Vendemmia

primi giorni di settembre

Resa

100 q.li/ha

Tecnologia adottata: vendemmia manuale,

vinificazione in bianco, fermentaz. A temp. Controllata, sosta sui lieviti per lisi. Presa di spuma con metodo charmat durata da 60 a 90gg

Affinamento

In bottiglia 30giorni

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Alcohol

11,5 % vol

Acidità Totale

5,5 g/l

Residuo zucch.

16 g/l

Estratto secco netto

16

Pressione

6,2 bar

CONSERVAZIONE E TEMPERATURA

Conservazione

in un luogo fresco e asciutto
bottiglie verticali

Temperatura Servizio

6°C

CONFEZIONE

Bottiglie da 0,75 L.

Cartoni da 6 bottiglie

Pallets (12x6)x6btg = 432 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