



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