

Since 1870
**ANTONIO
FACCHIN**

Prosecco Superiore
Conegliano Valdobbiadene DOCG
Millesimato Brut



ALCOHOL 11,50%

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Colline di Conegliano Valdobbiadene
Vitigno:	Glera 100%
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in bianco, fermentaz. A temp. Controllata, sosta sui lieviti per lisi.
Presa di spuma :	Metodo charmat durata da 60 a 90 gg.
Forma di Allevamento:	Cappuccina
Resa per HA:	10000 kg.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	7,6 g/l
Acidità Totale:	6,5 g/l
Estratto secco:	16 g/l
Pressione:	6,2 bar

CONFEZIONE

Bottiglia 0,75 L in cartoni da n. 6 bottiglie



Prodotto con le uve Prosecco scelte e vinificate con estrema meticolosità si presenta ricco di profumi floreali e fruttati, dove emerge il glicine e la Mela Verde. Al palato si riconosce per finezza, franchezza, rotondità gustativa con una bollicina fine e piacevole che dona una spessore intenso e prolungato con ottima sensazione finale.



Ottimo come aperitivo, e per primi di pesce crudo



Temperatura di Servizio 6 °C