



**ANTONIO FACCHIN**

VITIVINICOLTORI DAL 1870

*Pinot Grigio*

*DELLE VENEZIE*

*D.O.C.*



Vino di prestigio, piacevolmente fruttato, ha colore paglierino, molto trasparente.



Si accosta pregevolmente a piatti alla erbe, antipasti magri, minestre e uova



Temperatura di Servizio 8 °C

#### RICONOSCIMENTI



**ALCOHOL** **12,00%**

#### SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	S. Polo di Piave(TV)
Vitigno:	Pinot Grigio
Vendemmia:	Inizio Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	Refrigerazione delle uve prima della pigiatura e pressatura soffice delle uve, separazione, ferment. a bassa temperatura, sedimentazione statica, diversi travasi, stabilizzazione e poi imbottigliamento
Affinamento:	Minimo 180 giorni in parte in acciaio e in parte in bottiglia
Forma di Allevamento:	Silvoz
Resa per HA:	13000 kg.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	4 g/l
Acidità Totale:	5,80 g/l
Estratto secco:	24,60 g/l

#### CONFEZIONE

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