

Since 1870
**ANTONIO
FACCHIN**

Prosecco ROSE Spumante DOC Treviso Millesimato Brut



Vino con perlage finissimo e persistente, fresco, fruttato di colore rosa tenue con sfumature che vanno dal rosa pesca molto chiaro al ramato.

Il profumo decisamente intenso con sentori che ricordano i fiori bianchi, la frutta, la mela verde che poi sfumano verso il lampone e il ribes. Al gusto secco, austero piacevolmente corposo e sapido, armonico e cremoso in bocca con una sensazione finale piacevolmente acidulo.



Vino ideale da aperitivo ma può accompagnare egregiamente piatti a base di crostacei, pesce ma anche tipici risotti della cucina veneta.



Temperatura di Servizio 6 °C



ALCOHOL **11,50%**

SCHEDA TECNICA

Zona di Produzione:	Buffer Zone delle Colline dell'UNESCO
Vitigno:	Glera 87% Pinot Nero 13%
Vendemmia:	Primi Settembre
Raccolta Uve:	Raccolta a mano in cassa
Tecnologia adottata:	vinificazione in bianco, fermentazione a temperature controllata, travasi e sosta sui lieviti per lisi. Per il Pinot Nero fermentazione in rosso a bassa temperatura
Presatura di spuma :	Metodo charmat durata minima 60 gg.
Forma di Allevamento:	Silvoz stretto
Resa per HA:	130 qli.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo Zuccherino:	7,50 g/l	Acidità Totale: 6,30 g/l
Estratto secco:	31,50 g/l	Pressione: > 5 bar

CONFEZIONE

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