

Since 1870  
**ANTONIO FACCHIN**



**Italie**  
Veneto  
(Treviso)



Code 150 35 345  
Format 750 ml

|                         |   |
|-------------------------|---|
| Produit                 | <b>Prosecco Rosé Treviso Extra Brut</b> (millémisé)   |
| Producteur              | Antonio Facchin   |
| Appellation d'origine   | Prosecco Treviso  |
| Désignation Règlementée | DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée<br>DOP - Dénomination d'Origine Protégée   |
| Cépage                  | 87% Glera<br>13% Pinot Nero   |
| Vinification            | Vinification en blanc, fermentation à température contrôlée. La fermentation du pinot noir en rouge se fait à basse température. Il vient ensuite assemblé. Méthode Charmat avec plus de 60 jours de prise de mousse. |

#### Notes de dégustation

- ◆ Robe rose pâle avec des nuances allant du rose pêche très clair au cuivre, avec un perlage très fin et persistant.
- ◆ Au nez, le bouquet est résolument intense avec des notes de fleurs blanches, de fruits, de pomme verte qui s'estompent ensuite vers la framboise et la groseille.
- ◆ En bouche le goût est sec, austère, avec une belle structure, sapide, harmonieux et crémeux en bouche avec une sensation finale agréablement acide.

#### Suggestions d'accords

Parfait à l'apéro ou pour accompagner des antipasti ou des fruits de mer.

#### Distinctions internationales



Teneur en sucre 5,5 g/L Taux d'alcool 11,5% Statut IP