



BOLLICINE ITALIANE. ELEGANZA SENZA TEMPO



**NEL CUORE DEL VENETO NASCE FAZAN,
ESPRESSIONE CONTEMPORANEA DELL'ECCE
LLENZA DELLE BOLLICINE ITALIANE.**

**PROSECCO E SPUMANTI RAFFINATI, CREATI DA
UVE SELEZIONATE E LAVORATI CON PRECISIONE
PER ESPRIMERE PUREZZA AROMATICA, ELE
GANZA E UN PERLAGE FINISSIMO.**

**OGNI BOTTIGLIA RACCHIUDE LO STILE ITALIANO
PIÙ AUTENTICO: LUMINOSO, VIBRANTE, IRRESI
STIBILMENTE ELEGANTE.**

FAZAN È L'ARTE VENETA DEL BRINDISI ITALIANO.



METODO MARTINOTTI — LA NOSTRA FIRMA

PER NOI IL METODO CHARMAT-MARTINOTTI NON È SEMPLICEMENTE UNA TECNICA PRODUTTIVA. È UNA RICERCA CONTINUA, QUASI UN'OSSESSIONE. NELLE NOSTRE AUTOCLAVI, LA SECONDA FERMENTAZIONE VIENE SEGUITA CON PRECISIONE ASSOLUTA: TEMPI CALBRATI, TEMPERATURE CONTROLLATE E LIEVITI SELEZIONATI LAVORANO LENTAMENTE PER ESPRIMERE PUREZZA AROMATICA E STRUTTURA. GRAZIE AL NOSTRO SAVOIR-FAIRE E A UN COSTANTE LAVORO DI RICERCA E SVILUPPO, SIAMO RIUSCITI A SPINGERE QUESTO METODO OLTRE I SUOI LIMITI TRADIZIONALI, OTTENENDO PERLAGE SEMPRE PIÙ FINE, ELEGANTE E PERSISTENTE. LA PROVA CHE ANCHE NEL METODO MARTINOTTI POSSONO NASCERE BOLLICINE DI GRANDE RAFFINATEZZA.



PROSECCO DOC

METODO CHARMAT

UVA	Glera
COLORE	Giallo paglierino
BOUQUET	Presenta un profilo aromatico distintivo con note morbide e un gusto vellutato e armonioso.
GUSTO	Vino spumante secco, elegante e fragrante
TAPPO	DIAM
GRADAZIONE	11% vol
AFFINAMENTO	Vino che migliora anche in bottiglia, dove può maturare esprimendo al meglio le proprie caratteristiche per diversi anni. Conservare la bottiglia in posizione orizzontale, in un ambiente buio e al riparo da sbalzi di temperatura.
TEMP. DI SERVIZIO	Servire fresco, a 6-8 °C. Ottimo come aperitivo, ideale in abbinamento a piatti di pesce e antipasti freddi.
INGREDIENTI	Uva 100%
ADDITIVI	Conservante (Anidride solforosa), gomma arabica





CUVÉE PRESTIGE

UVA	Glera
COLORE	Giallo paglierino
BOUQUET	Presenta un profilo aromatico distintivo con note morbide e un gusto vellutato e armonioso.
GUSTO	Vino spumante secco, elegante e fragrante
TAPPO	DIAM
GRADAZIONE	11% vol
AFFINAMENTO	Vino che migliora anche in bottiglia, dove può maturare esprimendo al meglio le proprie caratteristiche per diversi anni. Conservare la bottiglia in posizione orizzontale, in un ambiente buio e al riparo da sbalzi di temperatura.
TEMP. DI SERVIZIO	Servire fresco, a 6-8 °C. Ottimo come aperitivo, ideale in abbinamento a piatti di pesce e antipasti freddi.
INGREDIENTI ADDITIVI	Uva 100% Conservante (Anidride solforosa), gomma arabica





EXCLUSIVE DISTRIBUTION PARTNERSHIP

FIA
Family Farms

Frazione Naviente, 1 bis
12060 Farigliano (CN) / Piemonte / Italy
C.F. 03925320040 / P. IVA 03925320040

sales@fia.wine / www.fia.wine
T +39 0173 76584 / M +39 334 8518609