



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

## PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

*Vino spumante naturale, con marcati sentori di fiori, mela, pera e agrumi. Intense sensazioni di mineralità e freschezza. Gusto piacevolmente leggero e morbido con una certa sapidità.*

### ABBINAMENTI

*Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Ideale con molluschi, ostriche e scampi. Assolutamente speciale con la tempura di verdure e pesce. Si abbina anche a piatti di pesce semplici e leggeri.*

### SCHEDA TECNICA

#### PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di Vidor e Crocetta del Montello.

#### VITIGNO

Glera.

#### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1.

#### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima quindicina di settembre.

#### VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

#### PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni.

#### SPUMANTIZZAZIONE

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.

#### PERLAGE

Fine e persistente.

#### COLORE

Giallo paglierino scarico.

#### BOUQUET

Delicato, leggermente fruttato, aromatico.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

### CARATTERISTICHE ANALITICHE

#### RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

#### ALCOOL

11% Vol

#### ACIDITÀ

6,0 gr/l

#### PRESSIONE

5,5 bar

#### ESTRATTO

> 16 gr/l

### CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALLET / 5 file per 80 colli L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,200 Litri - 0,75 Litri

