



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Vino spumante naturale. Al naso presenta profumi delicati che richiamano note fruttate di pera e mela verde. Bouquet floreale con sentori di acacia, rosa e fiori bianchi.

ABBINAMENTI

Irresistibile il connubio con cicchetti salati sia di carne che di pesce. Da non disdegnare con lo spiedo, specie se di pollo. Incontra benissimo le verdure in pastella e le minestre di riso.

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

Fine, intenso, fruttato e aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

17 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 0,75 Litri

