



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO FRIZZANTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - SPAGO

Ottenuto da selezionate uve di alta collina, un vino frizzante elegante, molto gradevole e dai profumi intensi tipici di fruttato. Gusto secco che perdura in bocca.

ABBINAMENTI

La sua fresca immediatezza lo rende aperitivo ideale. Accompagna bene tutti i piatti di pesce, i formaggi freschi e di media stagionatura e i primi piatti leggeri a base di verdure.

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

Seconda quindicina di settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 60 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, fruttato ed aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

2,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 210 mm / A 315 mm / P 305 mm

1 PALLET / 5 file per 70 colli L 800 mm / A 1750 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri

