



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - EXTRA BRUT

Da una particolare selezione delle migliori uve di Glera provenienti da un nostro vigneto, uno spumante dalla spiccata eleganza e molto gradevole. Intensi profumi fruttati e gusto secco.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, perfetto l'incontro con i crostacei, i primi piatti estivi ed i secondi di pesce crudo o al vapore. Si rivela ottimo anche l'accostamento con carni bianche grigliate.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nel comune di Colbertaldo, frazione di Vidor.

VITIGNO

Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Dal 20 al 30 di settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 90 giorni.

SPUMANTIZZAZIONE

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

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

BOUQUET

Sottile, raffinato, fragrante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO	4,5 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 207 mm / A 333 mm / P 305 mm
1 PALLET / 5 file per 70 colli	L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm
FORMATI DISPONIBILI	0,75 Litri

