



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

*Spumante dal perlage fine ed elegante. Gusto equilibrato, fresco e sapido, di buona persistenza.  
Finale fruttato e vinoso. Sentori intensi di mela e pera. Bouquet leggermente floreale.*

## ABBINAMENTI

*Abbinamento perfetto con frutti di mare e crostacei. Grazie alla buona struttura, sono ottimi anche gli accostamenti con pesci grassi, tipo il rombo, primi piatti delicati e carni bianche.*

## SCHEDE TECNICHE

### PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene e Vidor.

### 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	12 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	0,375 Litri - 0,75 Litri - 1,5 Litri - 3 Litri - 6 Litri

