



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

DE FAVERI SPUMANTE

BRUT

Vino spumante naturale, ottenuto da uve delle colline trevigiane. Profumi intensi caratteristici di fruttato che ricordano alcuni fiori primaverili. Gusto secco.

ABBINAMENTI

Aperitivo perfetto ed elegante, può accompagnare antipasti di pesce, o pesce crudo in carpaccio e tartare. Da provare con una frittura di pesce mista o con gamberi in tempura.

SCHEMA 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

Intenso e fruttato.

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 0,75 Litri

