



# 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

