



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

TRANQUILLO VINO BIANCO

Vino da pasto secco e leggermente mosso, con profumi intensi di fruttato. Gusto pieno

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo ma anche in combinazione con minestre di legumi, paste con sughi delicati, risotti a base di verdure di stagione frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

SCHEMA TECNICA

PROVENIENZA	Proviene da uve Glera dei vigneti di Vidor.
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.
COLORE	Giallo paglierino brillante.
BOUQUET	Delicato e con sentori di frutta matura.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	8 - 10 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO	9 gr/l
ALCOOL	11% Vol
ACIDITÀ	6,0 gr/l
ESTRATTO	> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L	L 162 mm / A 363 mm / P 244 mm
1 PALLET / 4 file per 84 colli	L 800 mm / A 1602 mm / P 1200 mm
FORMATI DISPONIBILI	0,75 Litri

