



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT

*Vino spumante naturale dai profumi intensi che ricordano bianchi fiori primaverili.
Armonioso, fresco e fragrante. Gusto secco e minerale.*

ABBINAMENTI

Per la sua freschezza è vino da aperitivo perfetto. Ideale con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva. Consigliatissimo anche con il sushi di salmone.

SCHEMA TECNICA

PROVENIENZA

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

VITIGNO

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 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

Delicato, fruttato ed aromatico.

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 197 mm / A 305 mm / P 294 mm

1 PALLET / 5 file per 80 colli L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri

