



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - DRY

Schaumwein "Nobile". Sehr exklusiv mit zart fruchtigem Bukett und leicht aromatisch.

Er eröffnet und beendet jeden wichtigen Anlass mit höchster Eleganz.

SERVIERVORSCHLÄGE

Als Wein für besondere Anlässe passt er wunderbar zu leicht süßem Fein- und Hefegebäck.

Er kann auch alleine als Aperitif oder beim Anstoßen außerhalb der Mahlzeiten genossen werden.

DATENBLATT

HERKUNFT

Cartizze, die Hügel der Gemeinde Valdobbiadene.

REBSORTE

Glera.

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.

LESEZEIT

Zweite Septemberhälfte.

VINIFIKATION

Weißweinbereitung in Edelstahl.

SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 90 Tagen.

SCHAUMWEINBEREITUNG

Italienische Methode (Martinotti) mit Schaumbildung in Drucktanks aus Edelstahl durch natürliche Gärung.

PERLAGE

Fein und lang anhaltend.

FARBE

Strohgelb.

BUKETT

Fein, intensiv, fruchtig und aromatisch.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

24 gr/l

ALKOHOL

11% Vol

SÄURE

6,0 gr/l

DRUCK

5,5 bar

EXTRAKT

> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN 0,75 L L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN 0,75 Liter



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

DEFAVERISPUMANTI.IT