



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

P I C E N I N
V I N O B I A N C O

Frischer Weißwein, mit fruchtigen und blumigen Noten von Birne, Apfel und Mandelblüten. Würziger und harmonischer Geschmack. Dieser Wein ist das Ergebnis einer besonderen Verarbeitung, die aus einer langen önologischen Forschung entspringt. Diese Forschung zielt darauf ab, einen Stillwein von höher Qualität und mit einzigartigen Eigenschaften auf den Tisch zu bringen.

SERVIERVORSCHLÄGE

Großartig zu Vorspeisen und Risotto mit Meeresfrüchten und Krustentieren. Perfekt zu Fischspeisen und weißem Fleisch. Ideal als Aperitif in Kombination mit Wurstwaren und Frischkäsen.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus den Weinbergen in Vidor.
REBSORTE	Glera.
ERZIEHUNGSSYSTEM	Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.
LESEZEIT	Zweite Septemberhälfte.
VINIFIKATION	Weißweinbereitung in Edelstahl.
FARBE	Leuchtendes Strohgelb.
BUKETT	Fruchtig mit Noten von gelbem Fruchtfleisch.
TRINKTEMPERATUR	8 - 10 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	8 gr/l
ALKOHOL	11% Vol
SÄURE	5,20 gr/l
EXTRAKT	> 15 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN 0,50 L	L 160 mm / A 280 mm / P 235 mm
1 PALETTE / 6 Reihen für 126 Stück	L 800 mm / A 1820 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,50 Liter



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)
INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673
DEFAVERISPUMANTI.IT