



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

## PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

*Natürlicher Schaumwein mit deutlichen Düften von Blüten, Apfel, Birne und Zitrusfrüchten. Intensive Empfindungen von Mineralität und Frische. Leichter und weicher Geschmack mit einer gewissen Würze.*

### SERVIERVORSCHLÄGE

*Ausgezeichnet als Aperitif und während der Mahlzeit. Ideal zu Weichtieren, Austern und Scampi. Absolut hervorragend zu Gemüse und Fischtempura. Er passt auch zu einfachen und leichten Fischgerichten.*

### DATENBLATT

#### HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus den Weinbergen in Vidor und Crocetta del Montello.

#### REBSORTE

Glera.

#### ERZIEHUNGSSYSTEM

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

#### LESEZEIT

Erste Septemberhälfte.

#### VINIFIKATION

Weißweinbereitung in Edelstahl.

#### SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 30 Tagen.

#### SCHAUMWEINBEREITUNG

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

#### PERLAGE

Fein und lang anhaltend.

#### FARBE

Schwaches Strohgelb.

#### BUKETT

Fein, leicht fruchtig, aromatisch.

#### TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

### ANALYSEDATEN

#### RESTZUCKER

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN 0,200 Liter - 0,75 Liter

