



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

## PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

*Natürlicher Schaumwein. Er ist durch feine Düften gekennzeichnet, die an fruchtige Noten von Birne und grüner Apfel erinnern. Blumiges Bukett mit Noten von Akazie, Rose und weißen Blüten.*

### SERVIERVORSCHLÄGE

*Unwiderstehlich ist die Kombination mit Cicchetti (venezianische Snacks) mit Fleisch oder Fisch. Und nicht zu vergessen, auch zum Spieß, z.B. mit Huhn. Ein sehr guter Begleiter zu Gemüse im Backteig oder Reissuppen.*

### 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

Fruchtig, aromatisch und angenehm.

#### TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

### ANALYSEDATEN

#### RESTZUCKER

17 gr/l

#### ALKOHOL

11% Vol

#### SÄURE

6,0 gr/l

#### SÄURE

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 0,75 Liter

