



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

PROSECCO FRIZZANTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - SPAGO

Wein aus einer besonderen Auswahl von Trauben aus hochgelegenen Hügeln. Er ist ein Schaumwein von herausragender Eleganz, sehr angenehm und mit intensiven, typisch fruchtigen Düften. Trocken, elegant und lang anhaltender Geschmack im Mund.

SERVIERVORSCHLÄGE

Seine frische Spontanität macht ihn zum idealen Aperitif. Er passt gut zu allen Fischgerichten, zu Frischkäse und Käse mittlerer Reife und zu leichten ersten Gängen mit Gemüse.

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

Zweite Septemberhälfte.

VINIFIKATION

Weißweinbereitung in Edelstahl.

SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 60 Tagen.

SCHAUMWEINBEREITUNG

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

PERLAGE

Fein und lang anhaltend.

FARBE

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Zart, fruchtig und aromatisch.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

9 gr/l

ALKOHOL

11% Vol

SÄURE

6,0 gr/l

DRUCK

2,5 bar

EXTRAKT

> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN 0,75 L L 210 mm / A 315 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück L 800 mm / A 1750 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN 0,75 Liter

