



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G VALDOBBIADENE PROSECCO
SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - EXTRA BRUT

Vin pétillant obtenu à partir d'une sélection particulière et attentive de nos meilleurs raisins Glera de haute colline. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût sec.

ASSOCIATIONS

Idéal comme apéritif, parfait en accord avec des crustacés, les entrées estivales et les plats de poisson cru ou à la vapeur. Il est également parfait avec les viandes blanches grillées.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline de la commune de Colbertaldo, une fraction de Vidor.

CÉPAGE

Glera.

SYSTÈME DE CULTURE

Cappuccina avec disposition 3x1 et Guyot avec disposition 2,80x1.

ÉPOQUE DE VENDANGE

Du 20 au 30 septembre.

VINIFICATION

En blanc en cuve inox.

PRISE DE MOUSSE

Avec des levures indigènes sélectionnés à température contrôlée pendant 90 jours.

FERMENTATION

Méthode italienne (Martinotti) avec prise de mousse en autoclave inox à travers une fermentation naturelle.

PERLAGE

Fin et persistant.

COULEUR

Jaune paille clair.

BOUQUET

Notes très fines.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE	4,5 gr/l
ALCOOL	11% Vol
ACIDITÉ	6,0 gr/l
PRESSION	5,5 bar
EXTRAIT	> 16 gr/l

CONDITIONNEMENT

1 BOÎTE DE 6 BOUTEILLES 0,75 L	L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm
1 PALETTE / 5 files pour 70 paquets 0,75 Litres	L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm 0,75 Litres

