



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

## G & G VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE RIVE DI COLBERTALDO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

### SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - EXTRA BRUT

*Schaumwein aus einer speziellen und sorgfältigen Auswahl unserer besten Glera-Trauben aus unserem Weinberg. Von ausgeprägter Eleganz und sehr angenehm, mit intensivem fruchtigem Bukett und trockenem Geschmack.*

#### SERVIERVORSCHLÄGE

*Ideal als Aperitif und perfekt zu Krustentieren, sommerlichen ersten Gängen und Hauptspeisen mit rohem oder gedämpftem Fisch. Auch in Kombination mit gegrilltem Fleisch entpuppt er sich als hervorragend.*

#### DATENBLATT

##### HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in der Gemeinde Colbertaldo, ein Ortsteil von Vidor. Glera.

##### REBSORTE

##### ERZIEHUNGSSYSTEM

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

##### LESEZEIT

Vom 20. bis 30. September.

##### VINIFIKATION

Weißweinbereitung in Edelstahl.

##### SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 90 Tagen.

##### SCHAUMWEINBEREITUNG

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

##### PERLAGE

Fein und lang anhaltend.

##### FARBE

Schwaches Strohgelb.

##### BUKETT

Subtil, raffiniert, duftend.

##### TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

#### ANALYSEDATEN

##### RESTZUCKER

4,5 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 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN 0,75 Liter

