



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

Vin pétillant au perlage fin et élégant. Goût équilibré, frais et savoureux, de bonne persistance. Finale fruitée et vineuse. Notes intenses de pomme et de poire. Bouquet légèrement floral.

ASSOCIATIONS

Vin pétillant obtenu de la sélection de nos meilleurs raisins Glera. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût sec.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene et Vidor. Glera.

CÉPAGE

SYSTÈME DE CULTURE

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

ÉPOQUE DE VENDANGE

Deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

En blanc en acier inox.

PRISE DE MOUSSE

Avec des levures indigènes sélectionnés à température contrôlée pendant 60 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

Délicat, fruité et aromatique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

12 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

L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,375 Litres - 0,75 Litres - 1,5 Litres -
3 Litres - 6 Litres

