



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

Schaumwein mit einer feinen und eleganten Perlage. Ausgewogener, frischer und würziger Geschmack. Von guter Persistenz. Im Abgang ist der Wein fruchtig und weinigen. Intensive Noten von Apfel und Birne. Leicht blumiges Bukett.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passiert perfekt zu Meeresfrüchten und Krustentieren. Dank der guten Struktur eignet er sich auch sehr gut zu fetthaltigen Fischen wie Steinbutt, zu delikaten ersten Gängen und weißem Fleisch.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus den Weinbergen in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene und Vidor. Glera.

REBSORTE

ERZIEHUNGSSYSTEM

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

LESEZEIT

Zweite Septemberhälfte.

VINIFIKATION

Weißweibereitung 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

12 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 0,375 Liters - 0,75 Liters - 1,5 Liters -

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

