



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

DE FAVERI SPUMANTE BRUT

Vin pétillant obtenu des raisins des collines de Trévis. Il a des parfums intenses caractéristiques de fruité qui rappellent certaines fleurs de printemps, goût sec.

ASSOCIATIONS

Apéritif parfait et élégant, il peut accompagner les hors-d'oeuvre de poisson, le poisson cru en carpaccio et tartare. À essayer avec une friture mixte de poisson ou avec des crevettes en tempura.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

CÉPAGE

Glera.

SYSTÈME DE CULTURE

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

ÉPOQUE DE VENDANGE

Première quinzaine de septembre.

VINIFICATION

En blanc en acier inox.

PRISE DE MOUSSE

Avec des levures indigènes sélectionnés à température contrôlée pendant 30 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

Intense et fruité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres

