



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

DE FAVERI SPUMANTE BRUT

Schaumwein aus den Trauben der Hügel von Treviso. Er hat intensive und charakteristisch fruchtige Noten, die an einige Frühlingsblumen erinnern. Trockener Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekter und eleganter Aperitif, Begleiter zu Fisch-Vorspeisen oder zu Carpaccio oder Tartare aus rohem Fisch. Probieren sie ihn zu gemischter Fischfrüttlire oder Garnelen-Tempura.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus den Weinbergen in Vidor und Crocetta del Montello.

REBSORTE

Glera.

ERZIEHUNGSSYSTEM

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

LESEZEIT

Erste Septemberhälfte.

VINIFIKATION

Weißweibereitung in Edelstahl.

SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 30 Tagen.

SCHAUMWEINBEREITUNG

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

PERLAGE

Fein und lang anhaltend.

FARBE

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Intensiv und fruchtig.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN 0,75 Liter

