



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

DE FAVERI SPUMANTE EXTRA DRY

Vin pétillant obtenu des raisins des collines de Trévis. Il a des arômes intenses caractéristiques fruités et floraux. Goût pas trop sec.

ASSOCIATIONS

Spumante qui s'associe bien aux hors-d'œuvre à base de crustacés et aux entrées avec des primeurs de printemps. Excellent avec les viandes blanches, les fromages frais et la pâtisserie sèche.

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

Fin, intense, fruité et aromatique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

17 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

