



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA BRUT

Natürlicher Schaumwein mit intensiven und feinen Düften, die an weiße Frühlingsblumen erinnern. Harmonischer, frischer und duftender Wein mit einem trockenen und mineralischen Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Wegen seiner Frische ist er ein idealer Aperitifwein. Ideal zu Meeresfrüchten und mit kaltgepresstem Olivenöl angereicherten Gerichten. Sehr zu empfehlen auch zu Lachs-Sushi.

DATENBLATT

HERKUNFT

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

REBSORTE

ERZIEHUNGSSYSTEM

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

LESEZEIT

Zweite 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

Zart, fruchtig und aromatisch.

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 197 mm / A 305 mm / P 294 mm

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

ERHÄLTICHE GRÖSSEN 0,75 Liter

