



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Natürlicher Schaumwein mit fruchtigen Düften, die an Glyzinien und Akazienblüte erinnern. Frischer und aromatischer Geschmack, in angenehmer Balance zwischen Säure und Weichheit.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein ausgezeichneter Aperitif, aber auch großartig zu jeder Mahlzeit, besonders zu Vorspeisen und Fischgerichten wie z.B. gegrillte Fischspieße. Auch als Begleitung von Gemüsesuppen auszuprobieren.

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. Zweite Septemberhälfte.

LESEZEIT

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

17 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 - 1,5 Liter

