



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

P I C E N I N
V I N O B I A N C O

Vin blanc frais au parfum fruité avec des notes florales et des notes intenses de poire, pomme et fleurs d'amandier. Couleur jaune paille brillant. Goût savoureux et harmonieux. Ce produit est le résultat d'un traitement particulier, né d'une longue recherche œnologique qui vise à mettre sur la table un vin ferme de haute qualité et aux caractéristiques uniques.

ASSOCIATIONS

Excellent avec des entrées et des risottos aux fruits de mer et aux crustacés, parfait avec les plats de poisson et de viande blanches. Idéal comme apéritif accompagné de charcuterie et de fromages frais.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE	Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor.
CÉPAGE	Glera.
SYSTÈME DE CULTURE	Cappuccina avec disposition 3x1 et Guyot avec disposition 2,80x1.
ÉPOQUE DE VENDANGE	Deuxième quinzaine de septembre.
VINIFICATION	En blanc en acier inox.
COULEUR	Jaune paille brillant.
BOUQUET	Fruité et avec des notes de fruits à chair jaune.
TEMPÉRATURE DE SERVICE	4-6 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE	8 gr/l
ALCOOL	11% Vol
ACIDITÉ	5,20 gr/l
EXTRAIT	> 15 gr/l

CONDITIONNEMENT

1 BOÎTE DE 6 BOUTEILLES 0,50 L	L 160 mm / A 280 mm / P 235 mm
1 PALETTE / 6 files pour 126 paquets	L 800 mm / A 1820 mm / P 1200 mm
FORMATS DISPONIBLES	0,50 Litres



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)
INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673
DEFAVERISPUMANTI.IT