



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

*Spumante fresco, elegante, ricco di profumi gradevoli e caratteristici.
Gusto leggermente fruttato e amabile.*

ABBINAMENTI

Irresistibile il connubio con cicchetti salati sia di carne che di pesce. Da non disdegnare con lo spiedo, specie se di pollo. Incontra benissimo le verdure in pastella e le minestre di riso.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di Vidor e Crocetta del Montello.

VITIGNO

Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1.

EPOCA DI VENDEMMIA

Dal 10 al 20 di settembre.

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 30 giorni.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino scarico.

BOUQUET

Fruttato, aromatico e gradevole.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO 17 gr/L

ALCOOL 11% Vol

ACIDITÀ 6,0 GR/L

PRESSIONE 5,5 BAR

ESTRATTO > 16 g/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALLET / 5 file per 80 colli L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri

