



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

Vino spumante ottenuto da una particolare e attenta selezione delle nostre migliori uve Glera di alta collina. Di spiccata eleganza e molto gradevole, con intensi profumi fruttati e dal gusto secco.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, perfetto l'incontro con i crostacei, i primi piatti estivi ed i secondi di pesce crudo o al vapore. Si rivela ottimo anche l'accostamento con carni bianche grigliate.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Miane e Farra di Soligo.

Glera.

VITIGNO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Dal 20 al 30 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

Sottile, raffinato, fragrante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

6 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

5,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALLET / 5 file per 70 colli L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

*Vino spumante ottenuto dalla selezione delle nostre migliori uve Glera.
Di spiccata eleganza, con intensi profumi fruttati e dal gusto secco.*

ABBINAMENTI

Abbinamento perfetto con frutti di mare e crostacei. Grazie alla buona struttura, sono ottimi anche gli accostamenti con pesci grassi, tipo il rombo, primi piatti delicati e carni bianche.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene e Vidor.

VITIGNO

Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina 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

Delicato, fruttato ed aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO	12 gr/l
ALCOOL	11% Vol
ACIDITÀ	6,0 gr/l
PRESSIONE	5,5 bar
ESTRATTO	> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L	L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm
1 PALLET / 5 file per 70 colli	L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm
FORMATI DISPONIBILI	0,375 Litri - 0,75 Litri - 1,5 Litri - 3 Litri - 6 Litri





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - DRY

*Vino spumante ottenuto dalla selezione delle nostre migliori uve Glera.
Di spiccata eleganza, con intensi profumi fruttati e dal gusto amabile.*

ABBINAMENTI

*Perfetto con la cucina speziata agrodolce tipicamente asiatica di cui asseconda la dolcezza.
Per lo stesso motivo è ottimo l'abbinamento territoriale con le sarde in saor alla veneziana.*

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene e Vidor.

VITIGNO

Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 25 - 30 giorni.

SPUMANTIZZAZIONE

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

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino.

BOUQUET

Fresco, leggermente amabile, armonico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO 24 gr/l

ALCOOL 11% Vol

ACIDITÀ 6,0 gr/l

PRESSIONE 5,5 bar

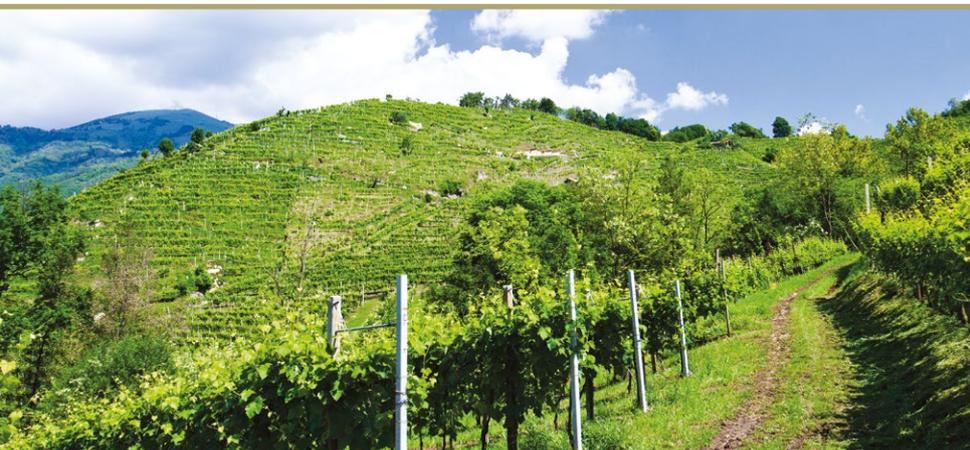
ESTRATTO > 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALLET / 5 file per 70 colli L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri - 1,5 Litri





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - DRY

Vino spumante "nobile". Di gran classe, ha un profumo delicatamente fruttato e leggermente aromatico. Apre e chiude con estrema eleganza qualsiasi occasione importante.

ABBINAMENTI

Vino delle grandi occasioni, incontra mirabilmente la piccola pasticceria secca delicatamente dolce e i dolci lievitati. Godibile anche da solo come aperitivo e per brindisi fuori pasto.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Cartizze, colline del comune di Valdobbiadene Glera.

VITIGNO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina 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.

BOUQUET

Fine, intenso, fruttato e aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

24 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

5,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALLET / 5 file per 70 colli L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri





DE FAVERI
— TERRE E VITE —

PROSECCO DOC TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - FRIZZANTE SPAGO

Vino ottenuto da una particolare selezione di uve di alta collina. È un vino frizzante di spiccata eleganza, molto gradevole e dai profumi intensi tipici di fruttato. Ha un gusto secco ed elegante che rimane a lungo in bocca.

ABBINAMENTI

La sua fresca immediatezza lo rende aperitivo ideale. Accompagna bene tutti i piatti di pesce, i formaggi freschi e di media stagionatura e i primi piatti leggeri a base di verdure.

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

Seconda quindicina 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

Delicato, fruttato ed aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

2,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 210 mm / A 315 mm / P 305 mm

1 PALLET / 5 file per 70 colli L 800 mm / A 1725 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE ROSÈ

EXTRA DRY

Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati. La piccola percentuale di uva rossa Raboso dona al retrogusto una piacevole nota di rotondità.

ABBINAMENTI

Grande aperitivo. Ottimo il sodalizio con i cibi speziati dei quali questo elegante rosè asseconda il carattere esotico. Interessante accostamento con zuppe di pesce con del pomodoro.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera e Raboso dei vigneti nei comuni di Valdobbiadene e Vidor.

VITIGNO

Glera e Raboso.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

Breve macerazione sulle bucce prima della pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 6 mesi.

SPUMANTIZZAZIONE

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

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Rosa delicato.

BOUQUET

Raffinato, delicato, ricordi di frutti di bosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

16 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

5,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALLET / 5 file per 70 colli L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT

Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati con note fruttate e floreali che ricordano il glicine e la rosa. Gusto secco e asciutto.

ABBINAMENTI

Per la sua freschezza è vino da aperitivo perfetto. Ideale con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva. Consigliatissimo anche con il sushi di salmone.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo.

Glera.

VITIGNO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 25 - 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

Delicato, fruttato ed aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

5,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/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





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati con note fruttate e floreali che ricordano il glicine e la rosa. Gusto armonioso e fragrante.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto, si abbina specialmente con gli antipasti e la cucina di mare come gli spiedini di pesce alla griglia. Da provare con minestre di verdure.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo.

Glera.

VITIGNO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina 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.

BOUQUET

Delicato, fruttato ed aromatico.

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 gr/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 - 1,5 Litri





DE FAVERI
— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO RASO

*Vino frizzante ottenuto con fermentazione naturale in autoclave. Perlage fine e persistente.
Sentori di mela e pesca. Indicato in ogni momento della giornata, è un eccellente aperitivo.*

ABBINAMENTI

Va servito fresco e bevuto giovane. Ideale per accompagnare spuntini ed aperitivi al bar con gli amici o durante i pasti accostato ai cibi tipici e senza troppe pretese della nostra tradizione.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo.

VITIGNO

Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina 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

Fresco, delicato e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9,5 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

2,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 180 mm / A 310 mm / P 262 mm

1 PALLET / 5 file per 95 colli L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO FUNGO

*Vino frizzante ottenuto con fermentazione naturale in autoclave. Perlage fine e persistente.
Sentori di mela e pesca. Indicato in ogni momento della giornata, è un eccellente aperitivo.*

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare aperitivi ed antipasti, è ideale in abbinamento a primi piatti leggeri, alla frittura di pesce azzurro e alle insalate di mare condite con olio di oliva.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo.

Glera.

VITIGNO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda quindicina 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

Fresco, delicato e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO 9,5 gr/l

ALCOOL 11% Vol

ACIDITÀ 6,0 gr/l

PRESSIONE 2,5 bar

ESTRATTO > 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 180 mm / A 330 mm / P 267 mm

1 PALLET / 5 file per 95 colli L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)
INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673
FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

Spumante fresco, elegante, ricco di profumi gradevoli e caratteristici. Gusto secco.

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo e a tutto pasto. Ideale con molluschi, ostriche e scampi. Assolutamente speciale con la tempura di verdure e pesce. Si abbina anche a piatti di pesce semplici e leggeri.

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

Delicato, leggermente fruttato, aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

5,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/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 0,200 Litri - 0,75 Litri



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT



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 gr/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



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)
INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673
FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE

BRUT

Vino spumante ottenuto da uve delle colline trevigiane. Ha profumi intensi caratteristici di fruttato che ricordano alcuni fiori primaverili, gusto secco.

ABBINAMENTI

Aperitivo perfetto ed elegante, può accompagnare antipasti di pesce, o pesce crudo in carpaccio e tartare. Da provare con una frittura di pesce mista o con gamberi in tempura.

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

Seconda quindicina 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

Intenso e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

PRESSIONE

5,5 bar

ESTRATTO

> 16 gr/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





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE EXTRA DRY

Vino spumante ottenuto da uve delle colline trevigiane. Ha profumi intensi caratteristici di fruttato che ricordano alcuni fiori primaverili.

ABBINAMENTI

Spumante che ben si abbina ad antipasti a base di crostacei e primi piatti con primizie primaverili. Ottimo con le carni bianche, i formaggi freschi e la pasticceria secca.

SCHEDE TECNICHE

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

Seconda quindicina 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

Intenso e delicato.

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 gr/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





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

TRANQUILLO VINO BIANCO

*Vino da pasto secco e leggermente mosso, profumato e con delicati sentori di frutta matura.
Colore giallo paglierino brillante. Gusto pieno.*

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo ma anche in combinazione con minestre di legumi, paste con sughi delicati, risotti a base di verdure di stagione frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

SCHEMA 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

Seconda quindicina di settembre

VINIFICAZIONE

In bianco in acciaio inox.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

BOUQUET

Delicato e con sentori di frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 gr/l

ESTRATTO

> 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 162 mm / A 363 mm / P 244 mm

1 PALLET / 4 file per 84 colli L 800 mm / A 1602 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri

