



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 g/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

