



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

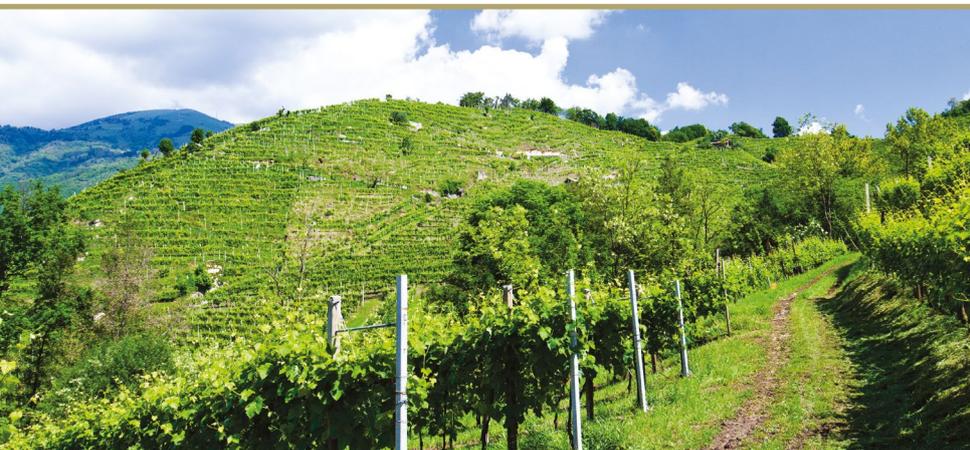
ESTRATTO > 16 g/l

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 0,75 Litri - 1,5 Litri



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