



# 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

