



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

Provincia di Treviso.

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

5,5 BAR

ESTRATTO

> 16 g/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

