



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 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

