



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO FUNGO

*Vino frizzante ottenuto con fermentazione naturale in autoclave. Perlage fine e persistente.
Sentori di mela e pesca. Indicato in ogni momento della giornata, è un eccellente aperitivo.*

ABBINAMENTI

Perfetto per accompagnare aperitivi ed antipasti, è ideale in abbinamento a primi piatti leggeri, alla frittura di pesce azzurro e alle insalate di mare condite con olio di oliva.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Valdobbiadene, Vidor e Farra di Soligo.

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 scarico.

BOUQUET

Fresco, delicato e fruttato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO 9,5 gr/l

ALCOOL 11% Vol

ACIDITÀ 6,0 gr/l

PRESSIONE 2,5 bar

ESTRATTO > 16 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 180 mm / A 330 mm / P 267 mm

1 PALLET / 5 file per 95 colli L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri



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