



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

Vino spumante ottenuto da una particolare e attenta selezione delle nostre migliori uve Glera di alta collina. Di spiccata eleganza e molto gradevole, con intensi profumi fruttati e dal gusto secco.

ABBINAMENTI

Ideale come aperitivo, perfetto l'incontro con i crostacei, i primi piatti estivi ed i secondi di pesce crudo o al vapore. Si rivela ottimo anche l'accostamento con carni bianche grigliate.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di alta collina nei comuni di Miane e Farra di Soligo.

VITIGNO

Glera.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1.

EPOCA DI VENDEMMIA

Dal 20 al 30 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

Sottile, raffinato, fragrante.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

6 gr/L

ALCOOL

11,5% 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



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT