



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE ROSÈ

EXTRA DRY

Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati. La piccola percentuale di uva rossa Raboso dona al retrogusto una piacevole nota di rotondità.

ABBINAMENTI

Grande aperitivo. Ottimo il sodalizio con i cibi speziati dei quali questo elegante rosè asseconda il carattere esotico. Interessante accostamento con zuppe di pesce con del pomodoro.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera e Raboso dei vigneti nei comuni di Valdobbiadene e Vidor.

VITIGNO

Glera e Raboso.

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

Breve macerazione sulle bucce prima della pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA

Con lieviti indigeni selezionati a temperatura controllata per 6 mesi.

SPUMANTIZZAZIONE

Metodo italiano (Martinotti) con presa di spuma in autoclave inox tramite fermentazione naturale.

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Rosa delicato.

BOUQUET

Raffinato, delicato, ricordi di frutti di bosco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

16 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

