



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE

EXTRA DRY

Vino spumante ottenuto da uve delle colline trevigiane. Ha profumi intensi caratteristici di fruttato che ricordano alcuni fiori primaverili.

ABBINAMENTI

Spumante che ben si abbina ad antipasti a base di crostacei e primi piatti con primizie primaverili. Ottimo con le carni bianche, i formaggi freschi e la pasticceria secca.

SCHEDE TECNICHE

PROVENIENZA

Proviene da uve Glera dei vigneti di Vidor e Crocetta del Montello.

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

Intenso e delicato.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALLET / 5 file per 80 colli L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri

