



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

TRANQUILLO VINO BIANCO

*Vino da pasto secco e leggermente mosso, profumato e con delicati sentori di frutta matura.
Colore giallo paglierino brillante. Gusto pieno.*

ABBINAMENTI

Eccellente come aperitivo ma anche in combinazione con minestre di legumi, paste con sughi delicati, risotti a base di verdure di stagione frutti di mare, carni bianche e formaggi freschi.

SCHEDA TECNICA

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.

COLORE

Giallo paglierino brillante.

BOUQUET

Delicato e con sentori di frutta matura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO

9 gr/L

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÀ

6,0 GR/L

ESTRATTO

> 16 g/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 162 mm / A 363 mm / P 244 mm

1 PALLET / 4 file per 84 colli L 800 mm / A 1602 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri

