



**DE FAVERI**  
— TERRE E VITE —

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE**  
**DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA**  
**BRUT**

*Vino spumante naturale dai profumi intensi e delicati con note fruttate e floreali che ricordano il glicine e la rosa. Gusto secco e asciutto.*

## ABBINAMENTI

*Per la sua freschezza è vino da aperitivo perfetto. Ideale con i frutti di mare e con piatti conditi con olio extravergine d'oliva. Consigliatissimo anche con il sushi di salmone.*

## 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 25 - 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

Delicato, fruttato ed aromatico.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO	9 gr/l
ALCOOL	11% Vol
ACIDITÀ	6,0 gr/l
PRESSIONE	5,5 bar
ESTRATTO	> 16 gr/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

