



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Vino spumante naturale dal bouquet decisamente fruttato con sentori di glicine e fiori d'acacia. Sapore fresco e fragrante, nel suo piacevole equilibrio tra acidità e morbidezza.

ABBINAMENTI

Eccellente aperitivo ma ottimo anche a tutto pasto, si abbina specialmente con gli antipasti e la cucina di mare come gli spiedini di pesce alla griglia. Da provare con minestre di verdure.

SCHEMA TECNICA

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 30 giorni.

SPUMANTIZZAZIONE

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

PERLAGE

Fine e persistente.

COLORE

Giallo paglierino.

BOUQUET

Delicato, fruttato ed aromatico.

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 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,75 L L 197 mm / A 305 mm / P 294 mm

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

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri - 1,5 Litri

