



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
TAPPO FUNGO

*Vino frizzante ottenuto con fermentazione naturale in autoclave. Perlage fine e persistente.  
Sentori di mela e pesca. Indicato in ogni momento della giornata, è un eccellente aperitivo.*

## ABBINAMENTI

*Perfetto per accompagnare aperitivi ed antipasti, è ideale in abbinamento a primi piatti leggeri, alla frittura di pesce azzurro e alle insalate di mare condite con olio di oliva.*

## 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 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

Fresco, delicato e fruttato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

## CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO 9,5 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 180 mm / A 330 mm / P 267 mm

1 PALLET / 5 file per 95 colli L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

FORMATI DISPONIBILI 0,75 Litri



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)  
INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673  
FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT