



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT

Vin pétillant naturel aux parfums intenses et délicats avec des notes fruitées et fleuries qui rappellent la glycine et la rose. Goût sec et lisse.

ASSOCIATIONS

Par sa fraîcheur, c'est le vin parfait pour l'apéritif. Idéal avec les fruits de mer et avec les plats assaisonnés d'huile d'olive extra vierge. Fortement conseillé avec les sushi de saumons.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene, Vidor et Farra di Soligo. Glera.

CÉPAGE

SYSTÈME DE CULTURE

Cappuccina avec disposition 3x1 et Guyot avec disposition 2,80x1.

ÉPOQUE DE VENDANGE

Deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

En blanc en acier inox.

PRISE DE MOUSSE

Avec des levures indigènes sélectionnés à température contrôlée pendant 30 jours.

FERMENTATION

Méthode italienne (Martinotti) avec prise de mousse en autoclave inox à travers une fermentation naturelle.

PERLAGE

Fin et persistant.

COULEUR

Jaune paille clair.

BOUQUET

Délicat, fruité et aromatique..

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

9 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÉ

6,0 gr/l

PRESSION

5,5 bar

EXTRAIT

> 16 gr/l

CONDITIONNEMENT

1 BOÎTE DE 6 BOUTEILLES 0,75 L

L 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres

