



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT

Natürlicher Schaumwein mit intensiven und feinen Düften mit fruchtigen und blumigen Noten, die an Glyzinien und Rosen erinnern. Trockener Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Wegen seiner Frische ist er ein idealer Aperitifwein. Ideal zu Meeresfrüchten und mit kaltgepresstem Olivenöl angereicherten Gerichten. Sehr zu empfehlen auch zu Lachs-Sushi.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.
REBSORTE	Glera.
ERZIEHUNGSSYSTEM	Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.
LESEZEIT	Zweite Septemberhälfte.
VINIFIKATION	Weißweinbereitung in Edelstahl.
SCHAUMBILDUNG	Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 30 Tagen.
SCHAUMWEINBEREITUNG	Italienische Methode (Martinotti) mit Schaumbildung in Drucktanks aus Edelstahl durch natürliche Gärung.
PERLAGE	Fein und lang anhaltend.
FARBE	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Zart, fruchtig und aromatisch.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9 gr/l
ALKOHOL	11 % Vol
SÄURE	6,0 gr/l
DRUCK	5,5 bar
EXTRAKT	> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN	L 190 mm / A 310 mm / P 278 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück	L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter

