



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

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

ASSOCIATIONS

Excellent à l'apéritif mais aussi pour tout le repas, il s'associe spécialement bien aux hors-d'œuvre et à la cuisine de mer comme le poisson grillé. À essayer avec les soupes de légumes.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

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

CÉPAGE

Glera.

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 17 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 - 1,5 Litres

