



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - DRY

*Vin pétillant « noble ». De grande classe, il a un parfum délicatement fruité et légèrement aromatique. S'ouvre et se ferme avec une élégance extrême pour toute occasion importante.*

## ASSOCIATIONS

*Vin des grandes occasions, il se marie parfaitement à la petite pâtisserie sèche délicatement sucrée et aux desserts à base de pâtes levées. Peut être bu également seul comme apéritif et pour porter un toast en dehors des repas.*

## FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Cartizze, collines de la commune de Valdobbiadene.

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.

BOUQUET

Fin, intense, fruité et aromatique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

24 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 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 files pour 70 paquets

L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT