



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

*Schaumwein "Nobile". Sehr exklusiv mit zart fruchtigem Bukett und leicht aromatisch.
Er eröffnet und beendet jeden wichtigen Anlass mit höchster Eleganz.*

SERVIERVORSCHLÄGE

*Als Wein für besondere Anlässe passt er wunderbar zu leicht süßem Fein- und Hefegebäck.
Er kann auch alleine als Aperitif oder beim Anstoßen außerhalb der Mahlzeiten genossen werden.*

DATENBLATT

HERKUNFT	Cartize, die Hügel der Gemeinde Valdobbiadene.
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	Strohgelb.
BUKETT	Fein, intensiv, fruchtig und aromatisch.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	24 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 207 mm / A 333 mm / P 305 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück	L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter

