



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

Spumante frais, élégant, aux parfums agréables et caractéristiques. Goût sec.

ASSOCIATIONS

*Excellent comme apéritif et durant tout le repas. Idéal avec les coquillages, les huîtres et les langoustines.
Délicieux avec la tempura de légumes et poisson. Il s'associe aussi aux plats de poisson simples et légers.*

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

CÉPAGE

Glera.

SYSTÈME DE CULTURE

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

ÉPOQUE DE VENDANGE

Du 10 au 20 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, légèrement fruité, 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

0,200 Litres - 0,75 Litres

