



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Ein erfrischender, eleganter und an angenehmen und charakteristischen Düften reicher Schaumwein. Leicht fruchtiger und lieblicher Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Unwiderstehlich ist die Kombination mit Cicchetti (venezianische Snacks) mit Fleisch oder Fisch. Und nicht zu vergessen, auch zum Spieß, z.B. mit Huhn. Ein sehr guter Begleiter zu Gemüse im Backteig oder Reissuppen.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.
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	Fruchtig, aromatisch und angenehm.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	17 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

