



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
TAPPO FUNGO

*Vin pétillant obtenu par fermentation naturelle en autoclave. Perlage fin et persistant. Senteurs de pomme et de pêche. Indiqué à tout moment de la journée, c'est un excellent apéritif.*

## ASSOCIATIONS

*Parfait pour accompagner les apéritifs et les hors-d'œuvre, il est idéal en association avec des entrées légères, les fritures de poissons bleus et les salades de mer assaisonnées d'huile d'olive.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

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

Glera.

### CÉPAGE

### 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

Frais, délicat et fruité.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE 9,5 gr/l

ALCOOL 11% Vol

ACIDITÉ 6,0 gr/l

PRESSION 2,5 bar

EXTRAIT > 16 gr/l

## CONDITIONNEMENT

1 BOÎTE DE 6 BOUTEILLES 0,75 L L 180 mm / A 330 mm / P 267 mm

1 PALETTE / 5 files pour 95 paquets L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES 0,75 Litres

