



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

PROSECCO DOC TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - FRIZZANTE SPAGO

Vin obtenu de la sélection particulière de raisins de haute colline. C'est un vin pétillant très élégant, très agréable et aux notes intenses typiques de pêche blanche et poire. Il a un goût sec et élégant qui persiste longtemps en bouche.

ASSOCIATIONS

Sa fraîcheur immédiate le rend parfait pour l'apéritif. Il accompagne bien tous les plats de poisson, les fromages frais et mi-vieux et les entrées légères à base de légumes.

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

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

Délicat aux notes de pêche blanche et poire.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

9 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 210 mm / A 315 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 files pour 70 paquets

L 800 mm / A 1725 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres

