



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

PROSECCO DOC TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - FRIZZANTE SPAGO

Wein aus einer besonderen Auswahl von Trauben aus hochgelegenen Hügeln. Er ist ein Schaumwein von herausragender Eleganz, sehr angenehm und mit intensiven, typisch fruchtigen Düften. Trocken, elegant und lang anhaltender Geschmack im Mund.

SERVIERVORSCHLÄGE

Seine frische Spontanität macht ihn zum idealen Aperitif. Er passt gut zu allen Fischgerichten, zu Frischkäse und Käse mittlerer Reife und zu leichten ersten Gängen mit Gemüse.

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	Zart, fruchtig und aromatisch.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9 gr/l
ALKOHOL	11 % Vol
SÄURE	6,0 gr/l
DRUCK	2,5 bar
EXTRAKT	> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN	L 210 mm / A 315 mm / P 305 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück	L 800 mm / A 1725 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter

