



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

*Vin pétillant obtenu à partir d'une sélection particulière et attentive de nos meilleurs raisins Glera de haute colline. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût sec.*

## ASSOCIATIONS

*Idéal comme apéritif, parfait en accord avec des crustacés, les entrées estivales et les plats de poisson cru ou à la vapeur. Il est également parfait avec les viandes blanches grillées.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Miane et Farra di Soligo. Glera.

### CÉPAGE

### SYSTÈME DE CULTURE

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

### ÉPOQUE DE VENDANGE

Du 20 au 30 septembre.

### VINIFICATION

En blanc en cuve 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

Notes très fines.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

6 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 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 files pour 70 paquets

L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT