



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

Schaumwein aus einer speziellen und sorgfältigen Auswahl unserer besten Glera-Trauben in Hügellage. Von ausgeprägter Eleganz und sehr angenehm, mit intensivem fruchtigem Bukett und trockenem Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif und perfekt zu Krustentieren, sommerlichen ersten Gängen und Hauptspeisen mit rohem oder gedämpftem Fisch. Auch in Kombination mit gegrilltem Fleisch entpuppt er sich als hervorragend.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Miane und Farra di Soligo. Glera.

REBSORTE

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.

LESEZEIT

Vom 20. bis 30. September.

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

Subtil, raffiniert, duftend.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

6 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 207 mm / A 333 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück

L 800 mm / A 1815 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

0,75 Liter



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

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT