



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - DRY

*Vin pétillant obtenu de la sélection de nos meilleurs raisins Glera. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût doux.*

## ASSOCIATIONS

*Parfait avec la cuisine épicée aigre-douce typiquement asiatique dont il relève la douceur.  
Pour cette même raison, l'association est excellente avec les « sarde in saor » à la vénitienne.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene et Vidor. 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.

### BOUQUET

Frais, légèrement doux, harmonieux.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

24 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 - 1,5 Litres

