



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

Schaumwein aus der Auswahl unserer besten Glera-Trauben. Von ausgeprägter Eleganz, mit intensivem fruchtigem Bukett und lieblichem Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekt zur typisch würzigen und süßsaurigen asiatischen Küche, deren Süße er verstärkt. Aus dem selben Grund ist er ein idealer Begleiter zu regionalen Gerichten wie „Sardinen Saor“ auf venezianische Art.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene und Vidor:

Glera.

REBSORTE

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

Strohgelb.

BUKETT

Frisch, leicht süß, harmonisch.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

24 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 - 1,5 Liter

