



# 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.
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	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

