



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO RASO

Vin pétillant obtenu par fermentation naturelle en autoclave. Perlage fin et persistant. Senteurs de pomme et de pêche. Indiqué à tout moment de la journée, c'est un excellent apéritif.

ASSOCIATIONS

Il doit être servi et bu jeune. Idéal pour accompagner les encas et les apéritifs avec les amis ou pendant les repas.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene, Vidor et Farra di Soligo.

CÉPAGE

Glera.

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 clair.

BOUQUET

Frais, délicat et fruité.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

9,5 gr/l

ALCOOL

11% Vol

ACIDITÉ

6,0 gr/l

PRESSION

2,5 bar

EXTRAIT

> 16 gr/l

CONDITIONNEMENT

1 BOÎTE DE 6 BOUTEILLES 0,75 L

L 180 mm / A 310 mm / P 262 mm

1 PALETTE / 5 files pour 95 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres

