



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE ROSÈ

EXTRA DRY

Vin pétillant naturel aux parfums intenses et délicats. Le petit pourcentage de raisins rouges Raboso donne à l'arrière-goût une note de rondeur agréable.

ASSOCIATIONS

Grand apéritif. Excellente l'association avec les plats épicés dont cet élégant rosé relèvera le caractère exotique. Association intéressante avec les soupes de poisson avec de la tomate.

FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Provient de raisins Glera et Raboso des vignobles des communes de Valdobbiadene et Vidor.

CÉPAGE

Glera et Raboso.

SYSTÈME DE CULTURE

Cappuccina avec disposition 3x1 et Guyot avec disposition 2,80x1.

ÉPOQUE DE VENDANGE

Deuxième quinzaine de septembre.

VINIFICATION

Brève macération sur les peaux avant pressage délicat.

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

Rose délicat.

BOUQUET

Raffiné, délicat, rappelant les fruits de bois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE 16 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

