



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

Schaumwein aus einer speziellen und sorgfältigen Auswahl unserer besten Glera-Trauben in Hügellage. Von ausgeprägter Eleganz und sehr angenehm, mit intensivem fruchtigem Bukett und trockenem Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ideal als Aperitif und perfekt zu Krustentieren, sommerlichen ersten Gängen und Hauptspeisen mit rohem oder gedämpftem Fisch. Auch in Kombination mit gegrilltem Fleisch entpuppt er sich als hervorragend.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Miane und Farra di Soligo. Glera.

REBSORTE

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.

LESEZEIT

Vom 20. bis 30. September.

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

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Subtil, raffiniert, duftend.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

6 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



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

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

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt perfekt zu Meeresfrüchten und Krustentieren. Dank der guten Struktur eignet er sich auch sehr gut zu fetthaltigen Fischen wie Steinbutt, zu delikaten ersten Gängen und weißem Fleisch.

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

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Zart, fruchtig und aromatisch.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

12 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

0,375 Liter - 0,75 Liter - 1,5 Liter - 3 Liter - 6 Liter





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

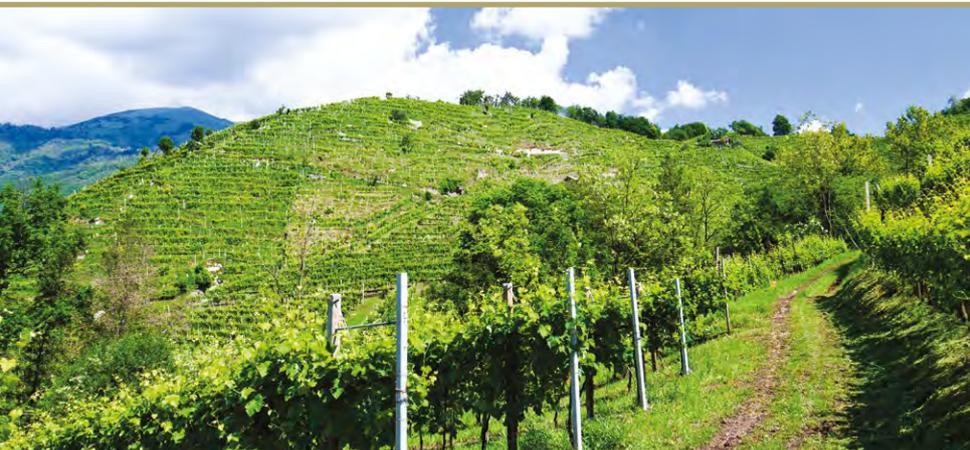
HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene und Vidor.
REBSORTE	Glera.
ERZIEHUNGSSYSTEM	Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.
LESEZEIT	Zweite Septemberhälfte.
VINIFIKATION	Weißweinbereitung 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





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

*Schaumwein "Nobile". Sehr exklusiv mit zart fruchtigem Bukett und leicht aromatisch.
Er eröffnet und beendet jeden wichtigen Anlass mit höchster Eleganz.*

SERVIERVORSCHLÄGE

*Als Wein für besondere Anlässe passt er wunderbar zu leicht süßem Fein- und Hefegebäck.
Er kann auch alleine als Aperitif oder beim Anstoßen außerhalb der Mahlzeiten genossen werden.*

DATENBLATT

HERKUNFT	Cartize, die Hügel der Gemeinde Valdobbiadene.
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	Fein, intensiv, fruchtig und aromatisch.
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





DE FAVERI
— TERRE E VITE —

PROSECCO DOC TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - FRIZZANTE SPAGO

Wein aus einer besonderen Auswahl von Trauben aus hochgelegenen Hügeln. Er ist ein Schaumwein von herausragender Eleganz, sehr angenehm und mit intensiven, typisch fruchtigen Düften. Trocken, elegant und lang anhaltender Geschmack im Mund.

SERVIERVORSCHLÄGE

Seine frische Spontanität macht ihn zum idealen Aperitif. Er passt gut zu allen Fischgerichten, zu Frischkäse und Käse mittlerer Reife und zu leichten ersten Gängen mit Gemüse.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.
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	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Zart, fruchtig und aromatisch.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9 gr/l
ALKOHOL	11 % Vol
SÄURE	6,0 gr/l
DRUCK	2,5 bar
EXTRAKT	> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN	L 210 mm / A 315 mm / P 305 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 70 Stück	L 800 mm / A 1725 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE ROSÈ

EXTRA DRY

Natürlicher Schaumwein mit intensivem und feinem Bukett. Der kleine Anteil von roten Raboso-Trauben verleiht dem Abgang eine angenehm runde Note.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichneter Aperitif. Hervorragende Eignung zu würzigen Speisen, deren exotischen Charakter dieser Roséwein hervorhebt. Interessant in Kombination mit Fischsuppen auf Tomatenbasis.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera und Raboso Trauben aus einem Weinberg in Valdobbiadene und Vidor.

REBSORTE

Glera und Raboso.

ERZIEHUNGSSYSTEM

Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.

LESEZEIT

Zweite Septemberhälfte.

VINIFIKATION

Kurze Maischegärung mit den Schalen vor der schonenden Pressung.

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

Delikat Rosa.

BUKETT

Raffiniert, delikates, erinnert an Waldbeeren.

TRINKTEMPERATUR

6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

16 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





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
BRUT

Natürlicher Schaumwein mit intensiven und feinen Düften mit fruchtigen und blumigen Noten, die an Glyzinien und Rosen erinnern. Trockener Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Wegen seiner Frische ist er ein idealer Aperitifwein. Ideal zu Meeresfrüchten und mit kaltgepresstem Olivenöl angereicherten Gerichten. Sehr zu empfehlen auch zu Lachs-Sushi.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.

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

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Zart, fruchtig und aromatisch.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Natürlicher Schaumwein mit intensiven und feinen Düften mit fruchtigen und blumigen Noten, die an Blauregen und Rosen erinnern. Harmonischer und wohlthuender Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein ausgezeichneter Aperitif, aber auch großartig zu jeder Mahlzeit, besonders zu Vorspeisen und Fischgerichten wie z.B. gegrillte Fischspieße. Auch als Begleitung von Gemüsesuppen auszuprobieren.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.
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	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Zart, fruchtig und aromatisch.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück	L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter - 1,5 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO RASO

Durch natürliche Gärung in Stahlfässern hergestellter Sekt. Feine und lang anhaltende Perlage. Noten von Apfel und Pfirsich. Für alle Tageszeiten geeignet und ein ausgezeichneter Aperitif.

SERVIERVORSCHLÄGE

Kühl und jung zu genießen. Idealer Begleiter von Snacks und Häppchen an der Bar mit Freunden oder bei den Mahlzeiten zu traditionellen einfachen Speisen.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.
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	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Frisch Bukett, fein und fruchtig.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9,5 gr/l
ALKOHOL	11% Vol
SÄURE	6,0 gr/l
DRUCK	2,5 bar
EXTRAKT	> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN	L 180 mm / A 310 mm / P 262 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 95 Stück	L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO FUNGO

Durch natürliche Gärung in Stahlfässern hergestellter Sekt. Feine und lang anhaltende Perlage. Noten von Apfel und Pfirsich. Für alle Tageszeiten geeignet und ein ausgezeichneter Aperitif.

SERVIERVORSCHLÄGE

Als perfekter Begleiter zum Aperitif und zu Vorspeisen ist er ebenso ideal für leichte erste Gänge, Fischfrütlere (Makrelen, Sardellen, Sardinen) und mit Olivenöl abgemachte Salate.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.

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

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Frisch Bukett, fein und fruchtig.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

9,5 gr/l

ALKOHOL

11% Vol

SÄURE

6,0 gr/l

DRUCK

2,5 bar

EXTRAKT

> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN

L 180 mm / A 330 mm / P 267 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 95 Stück

L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

Ein erfrischender, eleganter und an angenehmen und charakteristischen Düften reicher Schaumwein. Trockener Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif und während der Mahlzeit. Ideal zu Weichtieren, Austern und Scampi. Absolut hervorragend zu Gemüse und Fischtempura. Er passt auch zu einfachen und leichten Fischgerichten.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.
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	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Fein, leicht fruchtig, aromatisch.
TRINKTEMPERATUR	6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück	L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,200 Liter - 0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

Ein erfrischender, eleganter und an angenehmen und charakteristischen Düften reicher Schaumwein. Leicht fruchtiger und lieblicher Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Unwiderstehlich ist die Kombination mit Cicchetti (venezianische Snacks) mit Fleisch oder Fisch. Und nicht zu vergessen, auch zum Spieß, z.B. mit Huhn. Ein sehr guter Begleiter zu Gemüse im Backteig oder Reissuppen.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.

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

Schwaches Strohgelb.

BUKETT

Fruchtig, aromatisch und angenehm.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

0,75 Liter



DE FAVERI SPUMANTI - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)

INFO@DEFAVERISPUMANTI.IT | TEL. +39.0423.987673

FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTI.IT



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE

BRUT

Schaumwein aus den Trauben der Hügel von Treviso. Er hat intensive und charakteristisch fruchtige Noten, die an einige Frühlingsblumen erinnern, trockener Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Perfekter und eleganter Aperitif, Begleiter zu Fisch-Vorspeisen oder zu Carpaccio oder Tartare aus rohem Fisch. Probieren sie ihn zu gemischter Fischfrüttlire oder Garnelen-Tempura.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.
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	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Intensiv und fruchtig.
TRINKTEMPERATUR	6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück	L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE

EXTRA DRY

Schaumwein aus den Trauben der Hügel von Treviso. Er hat intensive und charakteristisch fruchtige Noten, die an einige Frühlingsblumen erinnern.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Schaumwein, der gut zu Vorspeisen mit Krustentieren und ersten Gängen mit Frühlingsgemüse passt. Sehr gut zu weißem Fleisch, Frischkäse und trockenem Feingebäck.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.
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	Schwaches Strohgelb.
BUKETT	Intensiv und zart.
TRINKTEMPERATUR	6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm
1 PALETTE / 5 Reihen für 80 Stück	L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter





DE FAVERI

— TERRE E VITE —

TRANQUILLO VINO BIANCO

Trockener und leicht perlender Tafelwein, duftend und mit sanften Noten von reifen Früchten. Farbe: leuchtendes Strohgelb. Volles Aroma.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet als Aperitif, aber auch kombiniert mit Suppen aus Hülsenfrüchten, Pasta mit feinen Saucen, Risotto mit Saison Gemüse, Meeresfrüchten, weißes Fleisch und Frischkäse.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Vidor und Crocetta del Montello.
REBSORTE	Glera.
ERZIEHUNGSSYSTEM	Doppelstreckbogen (Cappuccina) mit Pflanzabständen von 3x1 und Guyot mit Pflanzabständen von 2,80x1.
LESEZEIT	Zweite Septemberhälfte.
VINIFIKATION	Weißweinbereitung in Edelstahl.
FARBE	Leuchtendes Strohgelb.
BUKETT	Sanft mit Noten von reifen Früchten.
TRINKTEMPERATUR	6-8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER	9 gr/l
ALKOHOL	11% Vol
SÄURE	6,0 gr/l
EXTRAKT	> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN	L 162 mm / A 363 mm / P 244 mm
1 PALETTE / 4 Reihen für 84 Stück	L 800 mm / A 1602 mm / P 1200 mm
ERHÄLTICHE GRÖSSEN	0,75 Liter

