



# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

G & G

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - BRUT

*Vin pétillant obtenu à partir d'une sélection particulière et attentive de nos meilleurs raisins Glera de haute colline. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût sec.*

## ASSOCIATIONS

*Idéal comme apéritif, parfait en accord avec des crustacés, les entrées estivales et les plats de poisson cru ou à la vapeur. Il est également parfait avec les viandes blanches grillées.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Miane et Farra di Soligo. Glera.

### CÉPAGE

### SYSTÈME DE CULTURE

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

### ÉPOQUE DE VENDANGE

Du 20 au 30 septembre.

### VINIFICATION

En blanc en cuve 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

Notes très fines.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

6 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



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

*Vin pétillant obtenu de la sélection de nos meilleurs raisins Glera. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût sec.*

## ASSOCIATIONS

*Vin pétillant obtenu de la sélection de nos meilleurs raisins Glera. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût sec.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene et Vidor. Glera.

### CÉPAGE

### 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

Délicat, fruité et aromatique.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

12 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

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





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

*Vin pétillant obtenu de la sélection de nos meilleurs raisins Glera. Très élégant et très agréable, avec des parfums fruités intenses et au goût doux.*

## ASSOCIATIONS

*Parfait avec la cuisine épicée aigre-douce typiquement asiatique dont il relève la douceur.  
Pour cette même raison, l'association est excellente avec les « sarde in saor » à la vénitienne.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene et Vidor. Glera.

### CÉPAGE

### 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.

### BOUQUET

Frais, légèrement doux, harmonieux.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE 24 gr/l

ALCOOL 11% Vol

ACIDITÉ 6,0 gr/l

PRESSION 5,5 bar

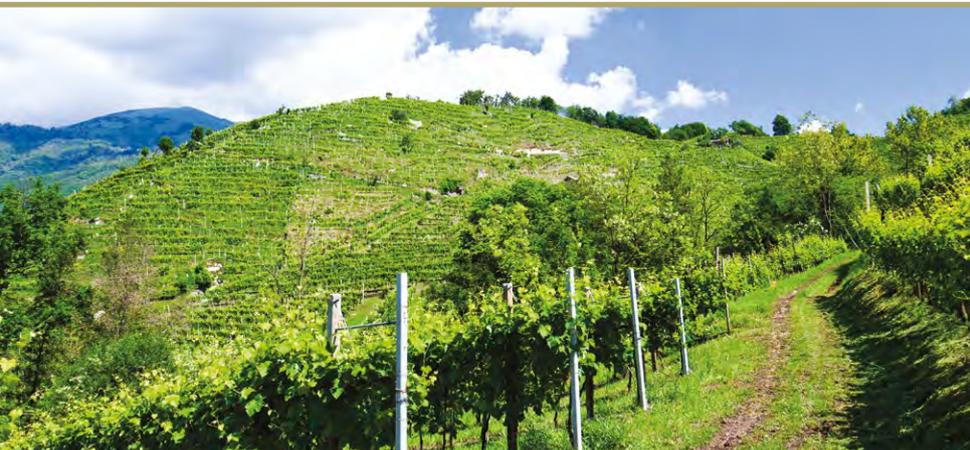
EXTRAIT > 16 gr/l

## 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 - 1,5 Litres





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

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

*Vin pétillant « noble ». De grande classe, il a un parfum délicatement fruité et légèrement aromatique. S'ouvre et se ferme avec une élégance extrême pour toute occasion importante.*

## ASSOCIATIONS

*Vin des grandes occasions, il se marie parfaitement à la petite pâtisserie sèche délicatement sucrée et aux desserts à base de pâtes levées. Peut être bu également seul comme apéritif et pour porter un toast en dehors des repas.*

## FICHE TECHNIQUE

PROVENANCE

Cartizze, collines de la commune de Valdobbiadene.

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.

BOUQUET

Fin, intense, fruité et aromatique.

TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE

24 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



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 —

## PROSECCO DOC TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SELEZIONE BOTTIGLIA NERA - FRIZZANTE SPAGO

*Vin obtenu de la sélection particulière de raisins de haute colline. C'est un vin pétillant très élégant, très agréable et aux notes intenses typiques de pêche blanche et poire. Il a un goût sec et élégant qui persiste longtemps en bouche.*

### ASSOCIATIONS

*Sa fraîcheur immédiate le rend parfait pour l'apéritif. Il accompagne bien tous les plats de poisson, les fromages frais et mi-vieux et les entrées légères à base de légumes.*

### FICHE TECHNIQUE

#### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

#### 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

Délicat aux notes de pêche blanche et poire.

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

#### RÉSIDU DE SUCRE

9 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 210 mm / A 315 mm / P 305 mm

1 PALETTE / 5 files pour 70 paquets

L 800 mm / A 1725 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres





# 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





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
BRUT

*Vin pétillant naturel aux parfums intenses et délicats avec des notes fruitées et fleuries qui rappellent la glycine et la rose. Goût sec et lisse.*

## ASSOCIATIONS

*Par sa fraîcheur, c'est le vin parfait pour l'apéritif. Idéal avec les fruits de mer et avec les plats assaisonnés d'huile d'olive extra vierge. Fortement conseillé avec les sushi de saumons.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

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

### CÉPAGE

### 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

Délicat, fruité et aromatique..

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres



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  
EXTRA DRY

*Vin pétillant naturel aux parfums intenses et délicats avec des notes fruitées et fleuries qui rappellent la glycine et la rose.*

## ASSOCIATIONS

*Excellent à l'apéritif mais aussi pour tout le repas, il s'associe spécialement bien aux hors-d'œuvre et à la cuisine de mer comme le poisson grillé. À essayer avec les soupes de légumes.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

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

### CÉPAGE

### 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

Délicat, fruité et aromatique.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE 17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES 0,75 Litres - 1,5 Litres





# 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. Glera.

### CÉPAGE

### 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





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
TAPPO FUNGO

*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

*Parfait pour accompagner les apéritifs et les hors-d'œuvre, il est idéal en association avec des entrées légères, les fritures de poissons bleus et les salades de mer assaisonnées d'huile d'olive.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

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

Glera.

### CÉPAGE

### 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 330 mm / P 267 mm

1 PALETTE / 5 files pour 95 paquets L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES 0,75 Litres





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRUT

*Spumante frais, élégant, aux parfums agréables et caractéristiques. Goût sec.*

## ASSOCIATIONS

*Excellent comme apéritif et durant tout le repas. Idéal avec les coquillages, les huîtres et les langoustines.  
Délicieux avec la tempura de légumes et poisson. Il s'associe aussi aux plats de poisson simples et légers.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

### CÉPAGE

Glera.

### SYSTÈME DE CULTURE

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

### ÉPOQUE DE VENDANGE

Du 10 au 20 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

Délicat, légèrement fruité, aromatique.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,200 Litres - 0,75 Litres





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

PROSECCO TREVISO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

EXTRA DRY

*Spumante frais, élégant, aux parfums agréables et caractéristiques.  
Goût légèrement fruité et doux.*

## ASSOCIATIONS

*Irrésistible le mariage avec les « cicchetti » salés de viande ou de poisson. Il s'associe très bien aussi aux légumes frits et aux soupes de riz.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

### CÉPAGE

Glera.

### SYSTÈME DE CULTURE

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

### ÉPOQUE DE VENDANGE

Du 10 au 20 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

Fruité, aromatique et agréable.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE 17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES 0,75 Litres



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

*Vin spumante obtenu des raisins des collines de Trévis. Il a des parfums intenses caractéristiques de fruité qui rappellent certaines fleurs de printemps, goût sec.*

## ASSOCIATIONS

*Apéritif parfait et élégant, il peut accompagner les hors-d'œuvre de poisson, le poisson cru en carpaccio et tartare. À essayer avec une friture mixte de poisson ou avec des crevettes en tempura.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

### 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

Intense et fruité.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

9 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

SPUMANTE

EXTRA DRY

*Vin spumante obtenu des raisins des collines de Trévis. Il a des parfums intenses caractéristiques qui rappellent certaines fleurs de printemps.*

## ASSOCIATIONS

*Spumante qui s'associe bien aux hors-d'œuvre à base de crustacés et aux entrées avec des primeurs de printemps. Excellent avec les viandes blanches, les fromages frais et la pâtisserie sèche.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

### 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

Intense et délicat.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

### RÉSIDU DE SUCRE

17 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 190 mm / A 310 mm / P 278 mm

1 PALETTE / 5 files pour 80 paquets

L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres





# DE FAVERI

— TERRE E VITE —

## TRANQUILLO VINO BIANCO

*Vin de repas sec et légèrement pétillant, parfumé et aux senteurs délicates de fruit mûr.  
Couleur jaune paille brillant. Goût plein.*

### ASSOCIATIONS

*Excellent comme apéritif mais aussi en association avec des soupes de légumes secs, des pâtes aux sauces délicates, des risotto à base de légumes et de fruits de mer, des viandes blanches et des fromages frais.*

### FICHE TECHNIQUE

#### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles des communes de Vidor et Crocetta del Montello.

#### 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.

#### COULEUR

Jaune paille brillant.

#### BOUQUET

Délicat et avec des senteurs de fruit mûr.

#### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

### CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

#### RÉSIDU DE SUCRE

9 gr/l

#### ALCOOL

11% Vol

#### ACIDITÉ

6,0 gr/l

#### EXTRAIT

> 16 gr/l

### CONDITIONNEMENT

1 BOÎTE DE 6 BOUTEILLES 0,75 L

L 162 mm / A 363 mm / P 244 mm

1 PALETTE / 4 files pour 84 paquets

L 800 mm / A 1602 mm / P 1200 mm

FORMATS DISPONIBLES

0,75 Litres

