



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 süßsauren 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 den Weinbergen in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene und Vidor. Glera.

REBSORTE

ERZIEHUNGSSYSTEM

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

LESEZEIT

VINIFIKATION

Weißweibereitung in Edelstahl.

SCHAUMBILDUNG

Mit ausgewählter einheimischer Hefe bei kontrollierter Temperatur in 60 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 0,75 L 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 Liters - 1,5 Liters

