



# 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

