



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

