



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

