



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

