



DE FAVERI  
— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA  
EXTRA DRY

*Vin pétillant naturel aux parfums intenses et délicats avec des notes fruitées et fleuries qui rappellent la glycine et la rose.*

## ASSOCIATIONS

*Excellent à l'apéritif mais aussi pour tout le repas, il s'associe spécialement bien aux hors-d'œuvre et à la cuisine de mer comme le poisson grillé. À essayer avec les soupes de légumes.*

## FICHE TECHNIQUE

### PROVENANCE

Provient de raisins Glera des vignobles de haute colline des communes de Valdobbiadene, Vidor et Farra di Soligo. Glera.

### CÉPAGE

### 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

Délicat, fruité et aromatique.

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

6-8 °C

## CARACTÉRISTIQUES ANALYTIQUES

RÉSIDU DE SUCRE 17 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 - 1,5 Litres

