



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
EXTRA DRY

Natürlicher Schaumwein mit intensiven und feinen Düften mit fruchtigen und blumigen Noten, die an Blauregen und Rosen erinnern. Harmonischer und wohlthuender Geschmack.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein ausgezeichneter Aperitif, aber auch großartig zu jeder Mahlzeit, besonders zu Vorspeisen und Fischgerichten wie z.B. gegrillte Fischspieße. Auch als Begleitung von Gemüsesuppen auszuprobieren.

DATENBLATT

HERKUNFT	Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.
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	Zart, fruchtig und aromatisch.
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 - 1,5 Liter

