



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO FUNGO

Durch natürliche Gärung in Stahlfässern hergestellter Sekt. Feine und lang anhaltende Perlage. Noten von Apfel und Pfirsich. Für alle Tageszeiten geeignet und ein ausgezeichneter Aperitif.

SERVIERVORSCHLÄGE

Als perfekter Begleiter zum Aperitif und zu Vorspeisen ist er ebenso ideal für leichte erste Gänge, Fischfrittüre (Makrelen, Sardellen, Sardinen) und mit Olivenöl abgemachte Salate.

DATENBLATT

HERKUNFT

Er stammt von Glera-Trauben aus einem Weinberg in Hügellage in den Gemeinden Valdobbiadene, Vidor und Farra di Soligo.

Glera.

REBSORTE

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

Frisch Bukett, fein und fruchtig.

TRINKTEMPERATUR

6 - 8 °C

ANALYSEDATEN

RESTZUCKER

9,5 gr/l

ALKOHOL

11% Vol

SÄURE

6,0 gr/l

DRUCK

2,5 bar

EXTRAKT

> 16 gr/l

VERPACKUNG

1 KARTON MIT 6 FLASCHEN

L 180 mm / A 330 mm / P 267 mm

1 PALETTE / 5 Reihen für 95 Stück

L 800 mm / A 1800 mm / P 1200 mm

ERHÄLTICHE GRÖSSEN

0,75 Liter

