



DE FAVERI

— TERRE E VITE —

VALDOBBIADENE PROSECCO FRIZZANTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA
TAPPO RASO

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

Kühl und jung zu genießen. Idealer Begleiter von Snacks und Häppchen an der Bar mit Freunden oder bei den Mahlzeiten zu traditionellen einfachen Speisen.

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 | 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 310 mm / P 262 mm |
| 1 PALETTE / 5 Reihen für 95 Stück | L 800 mm / A 1700 mm / P 1200 mm |
| ERHÄLTICHE GRÖSSEN | 0,75 Liter |

