



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

P I C E N I N
V I N O B I A N C O T R A N Q U I L L O

Vino bianco fresco dal profumo fruttato con note floreali e sentori intensi di pera, mela e fiori di mandorlo. Colore giallo paglierino brillante. Gusto sapido e armonico. Questo prodotto è il risultato di una lavorazione particolare, nata da una lunga ricerca enologica che mira a portare in tavola un vino fermo di qualità elevata e dalle caratteristiche uniche.

ABBINAMENTI

Ottimo con antipasti e risotti ai frutti di mare e crostacei, perfetto con i secondi di pesce e carni bianche. Ideale come aperitivo accompagnato da salumi e formaggi freschi.

SCHEDA TECNICA

PROVENIENZA	Proviene da uve Glera dei vigneti di Vidor.
VITIGNO	Glera.
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Cappuccina con sesto d'impianto 3x1 e Guyot con sesto d'impianto 2,80x1.
EPOCA DI VENDEMMIA	Seconda quindicina di settembre
VINIFICAZIONE	In bianco in acciaio inox.
COLORE	Giallo paglierino brillante.
BOUQUET	Fruttato e con sentori di frutta a polpa gialla.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	4-6 °C Servire bello fresco.

CARATTERISTICHE ANALITICHE

RESIDUO ZUCCHERINO	8 gr/l
ALCOOL	11% Vol
ACIDITÀ	5,20 gr/l
ESTRATTO	> 15 gr/l

CONFEZIONAMENTO

1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE 0,50 L	L 160 mm / A 280 mm / P 235 mm
1 PALLET / 6 file per 126 colli	L 800 mm / A 1820 mm / P 1200 mm
FORMATI DISPONIBILI	0,50 Litri



DE FAVERI SPUMANTE - VIA G. SARTORI, 21 - 31020 - VIDOR (TV)
INFO@DEFAVERISPUMANTE.IT | TEL. +39.0423.987673
FAX +39.0423.987933 | DEFAVERISPUMANTE.IT