



DE FAVERI
— TERRE E VITE —

DE FAVERI

DE FAVERI

Italien · Veneto

»» Prosecco is our **tradition**.
Our connection to
our **true home**. ««



1

Prosecco Spumante di Treviso extra dry DOC

- Glera
- Im Edeltank vinifiziert und ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 11% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0270

Struktur zart, gradlinig
Aromatik grüner Apfel, Steinobst, Zitrone, Grapefruit
Passt zu Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Charcuterie, Gemüsegerichte

2

Nera Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene brut DOCG

- Glera
- Im Edeltank vinifiziert und ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 11% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0267

Struktur fein, elegant
Aromatik Birne, Steinobst, Hefe
Passt zu Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte, Gemüserisotto

3

GeG Prosecco Spumante Superiore di Valdobbiadene brut DOCG

- Glera
- Im Edeltank vinifiziert und ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 11% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0213

Struktur subtil, gehaltvoll
Aromatik grüner Apfel, blumig, Hefe
Passt zu Antipasti, Rohschinken, Salami, Fischgerichte

4

Rosé Spumante extra dry

- Glera, Raboso
- Im Edeltank vinifiziert und ausgebaut
- 8–10°
- 75 cl
- 11.5% vol
- Karton à 6 Flaschen
- 205 0157

Struktur delikat, fruchtig
Aromatik Himbeere, Erdbeere
Passt zu Amuse-bouche/Hors d'oeuvre, Fischgerichte

DE FAVERI

Italien · Veneto

GESCHICHTE

1978

Gründung 1978 übernahm Lucio De Faveri zusammen mit seiner Frau Mirella, das Weingut seiner Eltern. Es liegt in Bosco di Vidor, im Herzen des DOCG Prosecco-Gebiets. Zum Weingut gehören 21 Hektar Reben, davon sind 15 ha DOCG und 6 ha DOC Treviso. Heute arbeiten auch die Kinder, Giorgia und Giordano im Familienbetrieb. Die langjährige Erfahrung in der Weinbereitung haben Lucio und Mirella gezeigt, dass die meisten Kunden die Produkte von De Faveri nicht nur wegen ihrer Qualität und ihrem Geschmack schätzen, sondern auch für ihren Bedeutungsgehalt. Tradition, Heimatverbundenheit, Ehrlichkeit und Freundlichkeit der Mitarbeiter sind Werte einen hohen Stellenwert haben. Die Kunden von De Faveri kaufen nicht nur Wein, sondern das Ergebnis von 40 Jahren Familien-Engagement.

Inhaber Familie De Faveri

Winzer Giordano De Faveri

SOCIAL MEDIA

defaverispumante.it

 @defaverispumanti

 defaverispumanti

TERROIR

21 ha

Auf steilen Hängen, im Schutze der Dolomiten und von den warmen Adriawinden verwöhnt, wächst die Glera-Traube, die Rebsorte des «Prosecco», auf kalkhaltigen mit Lehmschichten durchzogenen Böden. Mit der für italienische Verhältnisse relativ hohen Niederschlagsmenge (1200 mm über das ganze Jahr verteilt) gedeiht die Glera-Rebe prächtig. Besucht man die Rebberge im Sommer, dann taucht man in einen grünen Dschungel ein: ein nicht alltägliches Bild in Italien! «Um diese Wuchskraft – der Qualität zuliebe – unter Kontrolle zu halten, sind viele mühsame Arbeitsstunden erforderlich», weiss Lucio De Faveri aus eigener Erfahrung zu berichten. Eine Besonderheit der Region ist, dass es keine Grossgrundbesitzer gibt. Die Rebfläche ist auf mehrere tausend Eigentümer und Winzer verteilt. So besitzt auch die Familie De Faveri lediglich 1.5 ha Reben in den Steillagen.

HIGHLIGHTS

Prosecco DOCG

«Prosecco» bezeichnet in erster Linie die Rebsorte, die schon immer in Venetien angebaut wird, die ihr Potential aber nur in den Hügeln von Conegliano und Valdobbiadene voll entfaltet, wo sie höchste Qualitätsansprüche erfüllt und mit dem Gütesiegel «Denominazione di Origine Controllata e Garantita» (Kontrollierte und Garantierte Herkunftsbezeichnung) ausgezeichnet worden ist. Nur wenn Prosecco DOC oder Prosecco DOCG auf der Etikette steht, ist auch Prosecco drin. Dies war früher jedoch nicht immer der Fall: Vor diesem Gürtelsiegel, durfte Prosecco ohne Herkunftsbezeichnung auf der ganzen Welt produziert werden. Dieser war natürlich preisgünstiger und niedrigerer Qualität. Ein weiteres Highlight ist, dass der Prosecco di Valdobbiadene DOCG von De Faveri, im Gegensatz zu vielen, in grösserem Stil produzierten und recht anspruchslosen Prosecco Weinen grosser Genossenschaftskellereien der Region, auf dem Weingut gekeltert und auch dort auf die Flasche gefüllt wird. Die feinperlige Spritzigkeit erhält der Prosecco durch die zweite Gärung. Anders als bei der klassischen Méthode Champenoise findet diese nicht in der Flasche, sondern im Edeltank statt.