



FURLAN



## *Chardonnay DOC Piave*



|  |  |
|--|--|
| <i>Zona di produzione:</i>             | San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud-est  |
| <i>Terreno:</i>                        | argilloso, pesante   |
| <i>Sistema di allevamento:</i>         | Guyot capovolto  |
| <i>Densità impianto:</i>               | 4.800 viti per ha (2,60 mt x 0,8 mt)   |
| <i>Cultivar:</i>                       | Chardonnay 100%  |
| <i>Periodo di maturazione:</i>         | precoce, prima decade di settembre   |
| <i>Vinificazione:</i>                  | in bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, sosta sui lieviti per 6 mesi, con battonage, prima di essere imbottigliato. |
| <i>Epoca di imbottigliamento:</i>      | da aprile a maggio   |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> | vino ben strutturato dall'aroma di frutta esotica, morbido al palato, secco. Colore giallo intenso.  |
| <i>Abbinamenti culinari:</i>           | eccellente con frutti di mare, zuppe di pesce e crostacei  |
| <i>Dati analitici:</i>                 | Gradazione alcolica: 12,5 % vol.<br>Acidità: 5,5 gr/lit<br>Residuo zuccherino: secco   |

Azienda Agricola Furlan - Vicolo Saccon, 48 - 31020 San Vendemiano (TV)

Tel. +39 0438 778267 - Fax +39 0438 478996 - P.IVA 03004870261 - [www.furlanvini.com](http://www.furlanvini.com) - [info@furlanvini.com](mailto:info@furlanvini.com)