



FURLAN



Conegliano Valdobbiadene Prosecco Frizzante DOCG



| | |
|--|---|
| <i>Zona di produzione:</i> | Conegliano zona collinare esposizione sud-est |
| <i>Terreno:</i> | argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica |
| <i>Sistema di allevamento:</i> | Guyot capovolto |
| <i>Densità impianto:</i> | 3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt) |
| <i>Coltivar:</i> | glera 100% |
| <i>Periodo di maturazione:</i> | media , seconda decade di settembre |
| <i>Vinificazione:</i> | in bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura |
| <i>Epoca di imbottigliamento:</i> | da novembre a giugno |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> | vino aromatico, fruttato ricorda la mela verde, floreale con sentori di acacia e glicine. Acidità non troppo elevata ma equilibrata che conferisce giusta freschezza. Armonico. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli. Perlage molto fine dovuto alla corretta e lenta rifermentazione in autoclave secondo il metodo charmat corto. |
| <i>Abbinamenti culinari:</i> | a tutto pasto con pietanze a base di pesce, zuppe di verdure e antipasti |
| <i>Temperatura di servizio:</i> | 6 °C |
| <i>Dati analitici:</i> | Gradazione alcolica: 11,0 % vol. Acidità: 6,0 gr/lit Residuo zuccherino: 16 gr/lit Pressione: 2,5 atm |

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

Tel. +39 0438 778267 - Fax +39 0438 478996 - P.IVA 03004870261 - www.furlanvini.com - info@furlanvini.com