



FURLAN



Piave DOC Cabernet



<i>Zona di produzione:</i>	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
<i>Terreno:</i>	argilloso, pesante
<i>Sistema di allevamento:</i>	alberello speronato
<i>Densità impianto:</i>	4.800 viti per ha (2,60 mt x0,8 mt)
<i>Coltivar:</i>	Cabernet 100%
<i>Periodo di maturazione:</i>	tardiva, fine settembre primi di ottobre
<i>Vinificazione:</i>	in rosso con macerazione di 10 giorni nella vinaccia.
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	da aprile a maggio
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	vino di corpo, colore rosso rubino tendente al violaceo. Quando l'uva è ben matura gli aromi vegetali lasciano spazio a sentori di frutta matura, spezie e sensazioni floreali di violetta.
<i>Abbinamenti culinari:</i>	perfetto con le carni rosse grigliate e formaggi stagionati
<i>Dati analitici:</i>	Gradazione alcolica: 13,0 % vol. Acidità: 5,5 gr/lit 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 - info@furlanvini.com