



FURLAN



Piave D.O.C. Manzoni Bianco



<i>Zona di produzione:</i>	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
<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>Coltivar:</i>	Manzoni Bianco 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 bianco ben strutturato, ottimo rapporto alcool-acidità. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Aroma di frutta matura con sfumature di frutta esotica.
<i>Abbinamenti culinari:</i>	ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure e piatti a base di carne bianca.
<i>Dati analitici:</i>	Gradazione alcolica: 13,0 % vol. Acidità: 5,5 gr/l 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