



FURLAN



Pinot Grigio delle Venezie IGT



<i>Zona di produzione:</i>	Fontanafredda, pianura, esposizione est
<i>Terreno:</i>	sassoso, sciolto, con scheletro prevalente
<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>	Pinot Grigio 100%
<i>Periodo di maturazione:</i>	precoce, fine agosto
<i>Vinificazione:</i>	in bianco con macerazione prolungata 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 con riflessi ramati. Morbido al palato con una equilibrata acidità, buona alcolicità e struttura. Presenta aromi complessi che vanno dalla frutta esotica allo speziato.
<i>Abbinamenti culinari:</i>	per eccellenza con tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.
<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