



FURLAN



Prosecco Treviso DOC Spumante Extra Dry



<i>Zona di produzione:</i>	<i>Conegliano zona collinare esposizione sud-est</i>
<i>Terreno:</i>	<i>argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Guyot</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)</i>
<i>Cultivar:</i>	<i>glera 100%</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>media , seconda decade di settembre</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>in bianco</i>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da novembre a giugno</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>vino aromatico, fruttato ricorda la mela, floreale con sentori di acacia. Leggermente più strutturato di quello di collina. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>ottimo sia come aperitivo che abbinato ai dessert, a tutto pasto con carni bianche e formaggi freschi.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>11,0 % vol.</i>
<i>Acidità:</i>	<i>6,0 gr/lit</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>16 gr/lit</i>
<i>Pressione:</i>	<i>3,5 atm</i>

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