



FURLAN



Spumante Rosè Brut



<i>Zona di produzione:</i>	<i>San Vendemiano - Conegliano, pianura, esposizione sud</i>
<i>Terreno:</i>	<i>argilloso, pesante</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Guyot</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>2.500 viti per ettaro (3 mt x 1,5 mt)</i>
<i>Coultivar:</i>	<i>prosecco, Manzoni, cabernet</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>precoce, media e medio tardiva a seconda delle varietà usate</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>in bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, per le uve bianche, in rosso con macerazione 10 giorni per le uve rosse.</i>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da novembre a giugno</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>vino complesso sotto il profilo aromatico, fresco e brioso al palato.</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>eccellente con tutti i tipi di affettato, con gli antipasti, pesce, crostacei e con i formaggi a pasta molle</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>12,0 % vol.</i>
<i>Acidità:</i>	<i>6,0 gr/lit</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>13 gr/lit</i>
<i>Pressione:</i>	<i>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