



FURLAN



Prosecco DOC Frizzante



<i>Zona di produzione:</i>	<i>Fontanafredda pianura, esposizione sud-est</i>
<i>Terreno:</i>	<i>sassoso, sciolto, con scheletro prevalente</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Sylvoz</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)</i>
<i>Coltivar:</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</i>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>a tutto pasto con piatti delicati, paste pesce 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>10 gr/lit</i>
<i>Pressione:</i>	<i>2,5 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