



FURLAN



Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT



<i>Zona di produzione:</i>	<i>San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud</i>
<i>Terreno:</i>	<i>argilloso, pesante</i>
<i>Sistema di allevamento:</i>	<i>Guyot capovolto</i>
<i>Densità impianto:</i>	<i>4.800 viti per ha (2,60 mt x 0,8 mt)</i>
<i>Cultivar:</i>	<i>Manzoni Bianco 100%</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>precoce, prima decade di settembre</i>
<i>Vinificazione:</i>	<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>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da aprile a maggio</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<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>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure e piatti a base di carne bianca.</i>
<i>Gradazione alcolica:</i>	<i>13,0 % vol.</i>
<i>Acidità:</i>	<i>5,5 gr/lit</i>
<i>Residuo zuccherino:</i>	<i>secco</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