



FURLAN



## *Pinot Grigio delle Venezie IGT*



<i>Zona di produzione:</i>	<i>Fontanafredda, pianura, esposizione est</i>
<i>Terreno:</i>	<i>sassoso, sciolto, con scheletro prevalente</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>Pinot Grigio 100%</i>
<i>Periodo di maturazione:</i>	<i>precoce, fine agosto</i>
<i>Vinificazione:</i>	<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>
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	<i>da aprile a maggio</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<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>
<i>Abbinamenti culinari:</i>	<i>per eccellenza con tutti i piatti a base di pesce, crostacei e molluschi.</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](http://www.furlanvini.com) - [info@furlanvini.com](mailto:info@furlanvini.com)