FURLAN

Manzoni Bianco Spumante Brut Millesimato

Zona di produzione:	*San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud*
Terreno:	*argilloso, pesante*
Sistema di allevamento:	*Guyot capovolto*
Densità impianto:	*4.800 viti per ha (2,60 mt x 0,8 mt)*
Coultivar:	*Manzoni Bianco 100%*
Periodo di maturazione:	*precoce, prima decade di settembre*
Vinificazione:	*in bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, spumantizzazione in un'unica fermentazione partendo dal mosto fino alla presa di spuma senza aggiunta di zuccheri, si mantiene così tutto il patrimonio aromatico, segue poi una sosta sulla feccia nobile per quattro mesi.*
Epoca di imbottigliamento:	*marzo-aprile*
Caratteristiche organolettiche:	*vino bianco ben strutturato, ottimo rapporto alcool-acidità. Colore giallo paglierino. Aroma di frutta matura con sfumature di frutta esotica. Ottimo corpo e persistenza nel palato.*
Abbinamenti culinari:	*ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure, piatti a base di carne bianca e risotti.*
Temperatura di servizio:	*6 °C*
Dati analitici:	*Gradazione alcoolica: 13% vol.* *Acidità: 6 gr/lt* *Residuo zuccherino: 7 gr/lt* *Pressione: 5 atm*

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