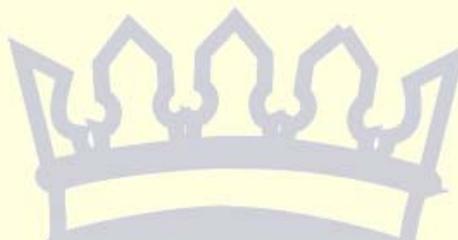




FURLAN



## *Chardonnay DOC Piave*



<i>Zona di produzione:</i>	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud-est
<i>Terreno:</i>	argilloso, pesante
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot capovolto
<i>Densità impianto:</i>	4.800 viti per ha (2,60 mt x 0,8 mt)
<i>Cultivar:</i>	Chardonnay 100%
<i>Periodo di maturazione:</i>	precoce, prima decade di settembre
<i>Vinificazione:</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>Epoca di imbottigliamento:</i>	da aprile a maggio
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	vino ben strutturato dall'aroma di frutta esotica, morbido al palato, secco. Colore giallo intenso.
<i>Abbinamenti culinari:</i>	eccellente con frutti di mare, zuppe di pesce e crostacei
<i>Dati analitici:</i>	Gradazione alcolica: 12,5 % vol. Acidità: 5,5 gr/lit Residuo zuccherino: secco

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)