



FURLAN



Prosecco Treviso DOC Spumante Extra Dry



<i>Zona di produzione:</i>	Conegliano zona collinare esposizione sud-est
<i>Terreno:</i>	argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica
<i>Sistema di allevamento:</i>	Guyot
<i>Densità impianto:</i>	3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)
<i>Coltivar:</i>	glera 100%
<i>Periodo di maturazione:</i>	media , seconda decade di settembre
<i>Vinificazione:</i>	in bianco
<i>Epoca di imbottigliamento:</i>	da novembre a giugno
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	vino aromatico, fruttato ricorda la mela, floreale con sentori di acacia. Leggermente più strutturato di quello di collina. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.
<i>Abbinamenti culinari:</i>	ottimo sia come aperitivo che abbinato ai dessert, a tutto pasto con carni bianche e formaggi freschi.
<i>Dati analitici:</i>	Gradazione alcolica: 11,0 % vol. Acidità: 6,0 gr/lit Residuo zuccherino: 16 gr/lit 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