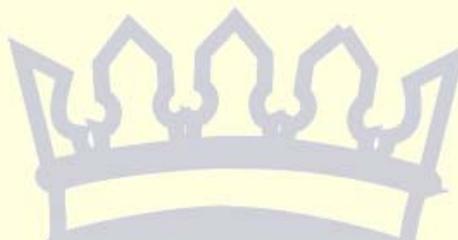




FURLAN



Spumante Rosè Brut



| | |
|--|--|
| <i>Zona di produzione:</i> | <i>San Vendemiano - Conegliano, pianura, esposizione sud</i> |
| <i>Terreno:</i> | <i>argilloso, pesante</i> |
| <i>Sistema di allevamento:</i> | <i>Guyot</i> |
| <i>Densità impianto:</i> | <i>2.500 viti per ettaro (3 mt x 1,5 mt)</i> |
| <i>Coltivar:</i> | <i>Glera, uve autoctone a bacca bianca e uve autoctone a bacca rossa</i> |
| <i>Periodo di maturazione:</i> | <i>precoce, media e medio tardiva a seconda delle varietà usate</i> |
| <i>Vinificazione:</i> | <i>in bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, per le uve bianche, in rosso con macerazione 10 giorni per le uve rosse.</i> |
| <i>Epoca di imbottigliamento:</i> | <i>da novembre a giugno</i> |
| <i>Caratteristiche organolettiche:</i> | <i>vino complesso sotto il profilo aromatico, fresco e brioso al palato.</i> |
| <i>Abbinamenti culinari:</i> | <i>eccellente con tutti i tipi di affettato, con gli antipasti, pesce, crostacei e con i formaggi a pasta molle</i> |
| <i>Dati analitici:</i> | <i>Gradazione alcolica: 12,0 % vol. Acidità: 6,0 gr/lit Residuo zuccherino: 13 gr/lit Pressione: 5 atm</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