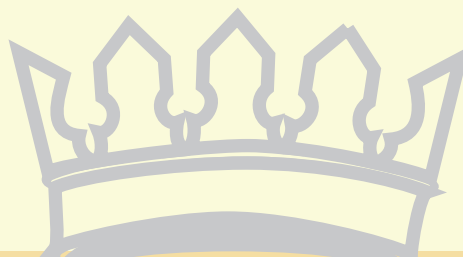




FURLAN



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)

Coltivar:

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° - 8°C

Dati analitici:

Gradazione alcolica: 13% vol.
Acidità: 6 gr/l
Residuo zuccherino: 7 gr/l
Pressione: 5 atm