



# FURLAN



## Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore  
D.O.C.G. Extra Dry  
Millesimato

Vino aromatico, fruttato, ricorda la mela verde, floreale con sentori di acacia e glicine. Acidità non troppo elevata ma equilibrata, che conferisce giusta freschezza. Armonico. Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

### Abbinamenti culinari

Come aperitivo per eccellenza, a tutto pasto con pesce e crostacei, formaggi freschi, carni bianche e primi piatti delicati. Dessert in ogni occasione.

### Conservazione

Le bottiglie vanno conservate in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce.

### Temperatura di servizio

6°C

### Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Gabbietta



Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda tecnica

|                           |                                                                                      |
|---------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Zona di produzione        | Zona collinare del Conegliano Valdobbiadene<br>Prosecco D.O.C.G. esposizione sud-est |
| Terreno                   | Argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica                                   |
| Sistema di allevamento    | Guyot capovolto                                                                      |
| Densità impianto          | 3.800 viti per ettaro (2,60 mt x 1 mt)                                               |
| Cultivar                  | Glera 85% Chardonnay 15%                                                             |
| Periodo di maturazione    | Media, seconda decade di settembre                                                   |
| Vinificazione             | In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura    |
| Epoca di imbottigliamento | Da novembre a giugno                                                                 |

### Caratteristiche analitiche

|                     |            |
|---------------------|------------|
| Gradazione alcolica | 11.5% vol. |
| Acidità             | 6 gr/lit   |
| Residuo zuccherino  | 15 gr/lit  |
| Pressione           | 5 atm      |



Demi 0,375l



Bottiglia 0,75l



Magnum 1,5l



# FURLAN



## Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore  
DOCG Extra Dry  
Millesimato

Aromatic and fruity wine, with hints of green apple and a clear scent of flowers (wisteria and acacia blossom). The wellbalanced and not too high acidity give freshness to this harmonious, fine wine. Pale straw yellow colour with greenish reflections.

### Food matching

Excellent as an aperitif, ideal as accompaniment to fish and shellfish dishes, soft cheeses, white meats and delicate starters. Perfect with desserts.

### Preservation

The bottles should be kept in a cool, dry place away from light.

### Serving temperature

6°C

### Environmental label

Bottle



Cap



Capsule



Muselet



Check the provisions of your Municipality

### Technical features

|                  |                                                                                     |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Production area  | Conegliano Valdobbiadene hills<br>Prosecco DOCG vineyard's exposure south-east      |
| Type of soil     | Clayey, calcareous, heavy, of morainic origin                                       |
| Training system  | Inverted Guyot                                                                      |
| Planting density | 3.800 vines/ha (2.60 mt x 1 mt)                                                     |
| Grapes           | Glera 85% Chardonnay 15%                                                            |
| Harvest period   | Second half of September                                                            |
| Vinification     | White vinification, short maceration at controlled temperature before soft pressing |
| Bottling         | From November to June                                                               |

### Analytical data

|          |            |
|----------|------------|
| Alcohol  | 11.5% vol. |
| Acidity  | 6 gr/lit   |
| Sugars   | 15 gr/lit  |
| Pressure | 5 atm      |



Demie 0,375l



Bottle 0,75l



Magnum 1,5l