



# FURLAN



## Piave DOC Manzoni Bianco

Vino bianco ben strutturato, ottimo rapporto alcool-acidità.  
Colore giallo paglierino con riflessi dorati.  
Aroma di frutta matura con sfumature di frutta esotica.

### Abbinamenti culinari

Ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure e piatti a base di carne bianca.

### Conservazione

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

### Temperatura di servizio

10-12°C

### Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda tecnica

Zona di produzione	San Vendemiano (TV), pianura, esposizione sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Guyot capovolto
Densità impianto	4.800 viti per ettaro (2.60 mt x 0.8 mt)
Cultivar	Manzoni Bianco 100%
Periodo di maturazione	Precoce, prima decade di settembre
Vinificazione	In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, sosta su lieviti per 6 mesi, con batonnage, prima di essere imbottigliato
Epoca di imbottigliamento	Da aprile a maggio

### Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	13.5% vol.
Acidità	5.5 gr/lt
Residuo zuccherino	Secco





# FURLAN



## Piave DOC Manzoni Bianco

Well structured white wine with a perfect balance between alcohol and acidity. Straw yellow colour with golden reflections. Ripe fruit aroma with hints of tropical fruit.

### Food matching

ideal accompaniment to pasta dishes and soups especially those based on fish and vegetables. One of the best pairing wine with asparagus. Perfect with white meat main courses and semi matured cheese.

### Preservation

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

### Serving temperature

10-12°C

### Enviromental label

Bottle



Cap



Capsule



Check the provisions of your Municipality

### Technical features

Production area	San Vendemiano (TV), plain, vineyard's exposure south
Type of soil	Heavy and clayey
Training system	Inverted guyot
Planting density	4.800 vines/ha (2.60 mt x 0.8 mt)
Grapes	Manzoni Bianco 100%
Harvest period	First half of September
Vinificazione	White vinification, maceration at controlled temperature and then soft pressing, before being bottled the wine remains in contact with the yeast for six months
Bottling	From April to May

### Analytical data

Alcohol	13.5% vol.
Acidity	5.5 gr/lt
Sugars	Dry



Bottle 0,75l