



FURLAN



Prosecco DOC Frizzante

Vino aromatico, fruttato, ricorda la mela, floreale con sentori di acacia.
Leggermente più strutturato di quello di collina.
Colore giallo paglierino scarico.

Abbinamenti culinari

A tutto pasto con piatti delicati, paste, pesce e formaggi freschi.

Conservazione

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

Temperatura di servizio

6°C

Etichetta ambientale

Bottiglia



Tappo



Capsula



Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	Pianura, esposizione sud-est
Terreno	Sassoso, sciolto, con scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità impianto	3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)
Coultivar	Glera 85% Pinot 15%
Periodo di maturazione	Media, seconda decade di settembre
Vinificazione	In bianco
Epoca di imbottigliamento	Da novembre a giugno

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	11% vol.
Acidità	6 gr/lit
Residuo zuccherino	10 gr/lit
Pressione	2,5 atm





FURLAN



Prosecco DOC Frizzante

Aromatic and fruity wine with scents of apple and notes of acacia flowers.
Pale straw yellow colour with greenish reflections.

Food matching

Perfect throughout the meal with main dishes of fish and cheese.

Preservation

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

Serving temperature

6°C

Enviromental label

Bottle



Cap



Capsule



Check the provisions of your Municipality

Technical features

Production area	Plain, vineyard's exposure south-east
Type of soil	Poor and pebbly, moderately loose
Training system	Sylvoz
Planting density	3.800 vines/ha (2.60 mt x 1 mt)
Grapes	Glera 85% Pinot 15%
Harvest period	Second half of September
Vinification	White vinification
Bottling	From November to June

Analytical data

Alcohol	11% vol.
Acidity	6 gr/lit
Sugars	10 gr/lit
Pressure	2.5 atm

