



FURLAN



Prosecco DOC Brut Spumante

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

Abbinamenti culinari

Ottimo a tutto pasto, con pesce, crostacei e carni bianche.

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	Pianura, esposizione a sud-est
Terreno	Argilloso e calcareo, pesante; di origine morenica
Sistema di allevamento	Guyot
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
Epoca di imbottigliamento	Da novembre a giugno

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	11% vol.
Acidità	6 gr/lt
Residuo zuccherino	7 gr/lt
Pressione	5 atm



Bottiglia 0,75l



FURLAN



Prosecco DOC Brut Spumante

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 fish, shellfish and white meat.

Preservation

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

Serving temperature

6°C

Enviromental label

Bottle



Cap



Capsule



Muselet



Check the provisions of your Municipality

Technical features

Production area	Plain, vineyard's exposure south-est
Type of soil	Clayey, calcareous, heavy, of morainic origin
Training system	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
Bottling	From November to June

Analytical data

Alcohol	11% vol.
Acidity	6 gr/lt
Sugars	7 gr/lt
Pressure	5 atm



Bottle 0,75l