



FURLAN



Rosè Brut Spumante

Vino complesso sotto il profilo aromatico, fresco e brioso al palato.

Abbinamenti culinari

Eccellente con tutti i tipi di affettato, con gli antipasti, pesce, crostacei e con i formaggi a pasta molle.

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 sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Guyot
Densità impianto	2.500 viti per ettaro (3 mt x 1.5 mt)
Cultivar	Uve autoctone a bacca bianca e uve autoctone a bacca rossa
Periodo di maturazione	Precoce, media e medio tardiva a seconda delle varietà usate
Vinificazione	In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, per le uve bianche, in rosso con macerazione 10 giorni, per le uve rosse
Epoca di imbottigliamento	Da novembre a giugno

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	12% vol.
Acidità	6 gr/lt
Residuo zuccherino	10 gr/lt
Pressione	5 atm





FURLAN



Rosè Brut Spumante

Lively, aromatic and fresh wine with a pale salmon pink colour and hints of strawberry

Food matching

Excellent with salami and appetizers, it pairs perfectly with seafood dishes.

Preservation

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

Serving temperature

6°C

Enviromental label

Bottle



Cap



Capsule



Muselet



Check the provisions of your Municipality

Technical features

Production area	Plain, vineyards' exposure south
Type of soil	Heavy and clayey
Training system	Guyot
Planting density	2.500 vines/ha (3 mt x 1.5 mt)
Grapes	Autochthonous white berried and red berried grapes
Harvest period	It depends on grape varieties
Vinification	White winemaking and maceration at controlled temperature before pressing for the white grapes, red vinification and maceration for ten days for the red
Bottling	From November to June

Analytical data

Alcohol	12% vol.
Acidity	6 gr/lt
Sugars	10 gr/lt
Pressure	5 atm

