



FURLAN



Conegliano Valdobbiadene

Prosecco Superiore
DOCG Extra Brut
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

A tutto pasto con pesce, crostacei, molluschi, formaggi freschi e a media stagionatura, carni bianche e primi piatti delicati.

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 Prosecco DOCG 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/lt
Residuo zuccherino	4 gr/lt
Pressione	5 atm

