



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)
Coltivar	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