



# 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