



FURLAN



Prosecco Treviso DOC Extra Dry 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 sia come aperitivo che abbinato ai dessert, a tutto pasto con carni bianche e formaggi freschi.

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-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/lit
Residuo zuccherino	16 gr/lit
Pressione	5 atm

