



FURLAN



Manzoni Bianco

Spumante Brut

Millesimato

Vino bianco ben strutturato, ottimo rapporto alcool-acidità.

Colore giallo paglierino.

Aroma di frutta matura con sfumature di frutta esotica.

Ottimo corpo e persistenza nel palato.

Abbinamenti culinari

Ottimo con affettati, formaggi mediamente stagionati, grigliate di pesce e crostacei, zuppe di verdure, piatti a base di carne bianca e risotti.

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	Vigneti nel comune di San Vendemiano, pianura, esposizione sud
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Guyot capovolto
Densità impianto	4.800 viti per ettaro (2.60 mt x 0.8 mt)
Cultivar	Manzoni Bianco 100%
Periodo di maturazione	Precoce, prima decade di settembre
Vinificazione	In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, spumantizzazione in un'unica fermentazione partendo dal mosto fino alla presa di spuma senza aggiunta di zuccheri, si mantiene così tutto il patrimonio aromatico, segue poi una sosta sulla feccia nobile per sei-otto mesi
Epoca di imbottigliamento	Marzo - aprile

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	13% vol.
Acidità	6 gr/lt
Residuo zuccherino	7 gr/lt
Pressione	5 atm

