



FURLAN



Rosè Brut Spumante

Vino complesso sotto il profilo aromatico, fresco e brioso al palato.

Abbinamenti culinari

Eccellente con tutti i tipi di affettato, con gli antipasti, pesce, crostacei e con i formaggi a pasta molle.

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
Terreno	Argilloso, pesante
Sistema di allevamento	Guyot
Densità impianto	2.500 viti per ettaro (3 mt x 1.5 mt)
Cultivar	Uve autoctone a bacca bianca e uve autoctone a bacca rossa
Periodo di maturazione	Precoce, media e medio tardiva a seconda delle varietà usate
Vinificazione	In bianco, con lieve macerazione a temperatura controllata prima della pressatura, per le uve bianche, in rosso con macerazione 10 giorni, per le uve rosse
Epoca di imbottigliamento	Da novembre a giugno

Caratteristiche analitiche

Gradazione alcolica	12% vol.
Acidità	6 gr/lt
Residuo zuccherino	10 gr/lt
Pressione	5 atm

