



FURLAN



Prosecco DOC Frizzante

Vino aromatico, fruttato, ricorda la mela, floreale con sentori di acacia.
Leggermente più strutturato di quello di collina.
Colore giallo paglierino scarico.

Abbinamenti culinari

A tutto pasto con piatti delicati, paste, pesce 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



Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda tecnica

Zona di produzione	Pianura, esposizione sud-est
Terreno	Sassoso, sciolto, con scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Sylvoz
Densità impianto	3.800 viti per ettaro (2.60 mt x 1 mt)
Coultivar	Glera 85% Pinot 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	10 gr/lit
Pressione	2.5 atm



Quart 0,20l



Bottiglia 0,75l