

## FURFANTE 2023

*Puglia I.G.T. Frizzante*



Furfante è il vino più fresco e brioso prodotto dalla Rivera. E' un rosato ottenuto con uve di vitigni tradizionali del centro nord della Puglia attentamente selezionate e vinificate. Fresco e fruttato, caratterizzato da una gradevole vivacità, ben freddo è un ottimo aperitivo, ma anche un piacevole e non impegnativo accompagnamento a piatti a base di pesce.

**VARIETÀ:** 100% Bombino Nero

**ZONA DI PRODUZIONE:** Centro-Nord della Puglia

**VINIFICAZIONE:** Macerazione delle bucce per 16-18 ore a una temperatura di 18°C e successiva fermentazione per 9-10 giorni.

**AFFINAMENTO:** Presa di spuma in autoclave prima dell'imbottigliamento.

**DATI ANALITICI:** Alcool: 11,50%; Acidità Totale: 5.70 g/l; pH: 3.20; Zuccheri Residuo: 4,30 g/l; Totale SO<sub>2</sub>: 75 mg/l

**VIGNETI:** Vecchi vigneti a spalliera coltivati a 250-300 metri s.l.m. La resa media è di 90-100 quintali di uva per ettaro.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore cerasuolo chiaro con riflessi violacei; perlage intenso, bouquet intenso e fruttato con note di fragola e ciliegia. Fresco al palato, fruttato, gradevolmente acidulo. Finale lungo e asciutto.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Ben freddo è un ottimo aperitivo, ma anche un piacevole e non impegnativo accompagnamento a piatti a base di pesce.