

## FURFANTE

*Puglia I.G.T. Frizzante*



Furfante è il vino più fresco e brioso prodotto dalla Riviera. E' un bianco ottenuto con uve di vitigni tradizionali del centro nord della Puglia attentamente selezionate e vinificate. Fresco e con tipici sentori di fiori bianchi, è 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:** 50% Bombino Bianco, 40% Chardonnay, 10% Moscato

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

**VINIFICAZIONE:** Fermentazione del vino base in serbatoi di acciaio per 9-10 giorni ad una temperatura di 18°C

**AFFINAMENTO:** Per 12 mesi in vasche di cemento vetrificato con microossigenazione. La commercializzazione inizia dopo almeno 3 di mesi di affinamento in bottiglia.

**VIGNETI:** Vecchi vigneti a spalliera coltivati a 250-300 metri s.l.m. La resa media è di 120-130 quintali di uva per ettaro.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Colore bianco paglierino, perlage fine e intenso. Fresco al palato, con sentori di fiori bianchi, 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.