

FURFANTE BIANCO

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

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

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

DATI ANALITICI: Alcool: 12%; Acidità Totale: 5.90 g/l; pH: 3.25; Zucchero Residuo: 4,50 g/l; Totale SO₂: 80 mg/l

AREA DI PRODUZIONE: Centro-Nord della Puglia

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.