

FURFANTE ROSÈ

PUGLIA I.G.T. FRIZZANTE

Furfante è il vino più fresco e brioso prodotto dalla Riviera. 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

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; Zucchero Residuo: 4,30 g/l; Totale SO₂: 75 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 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.