

Furlet Bianco

Vino bianco ottenuto dall'assemblaggio dei vitigni bianchi rappresentativi dell'azienda, espressione stilistica e territoriale della nostra realtà. Le uve impiegate vengono vendemmiate manualmente sotto attenta cernita sulle zone collinari e pedecollinari circondanti Riva del Garda. Partendo da una materia prima di alta qualità arriviamo ad ottenere un vino fresco, armonico e delicato che esprime l'autenticità del territorio dolomitico.

Vino

Linea: classica

Denominazione: IGT Dolomiti Bianco

Varietà: 40% Pinot Grigio, 40% Chardonnay e 20% Incrocio Manzoni

Resa: 62 hl/ha

Vinificazione

Vendemmia e selezione delle uve manuali, tra inizio e metà settembre. Pressatura delicata a grappolo intero e sedimentazione naturale del mosto prima della fermentazione alcolica a temperatura controllata in cisterne d'acciaio inox e barriques per la parte di Chardonnay. L'Affinamento prosegue per 6-7 mesi sui lieviti fini e si conclude con l'assemblaggio finale e l'imbottigliamento.

Zona di produzione

Zona di provenienza: Garda Trentino

Altitudine: 200 - 500 m s. l. m.

Esposizione: Est - Sudest

Terreni: medio impasto - sabbiosi - ad alto contenuto calcareo

Forma di allevamento: Guyot - Pergola Trentina

Carattere del vino

Colore: giallo paglierino lucente con sfumature verdi

Profumo: bouquet di fiori bianchi e note fruttate che richiamano la pesca donando armonia e carattere al vino.

Sapore: anche al palato si percepisce l'aroma di pesca e di fiori sostenuti da vivacità e morbidezza gustativa. Il profilo organolettico scaturisce da un gioco tra freschezza, succosità e mineralità.

Abbinamenti

Furlet Bianco è un ottimo vino da aperitivo, fresco ed invitante. Si sposa bene con antipasti delicati a base di verdura e di pesce, oppure primi piatti che spaziano dalla pasta al pomodoro agli strangolapreti, tipici della tradizione Trentina.

