



FURBASTRO

GARGANEGO MÜLLER THURGAU

**Tipo di vino**

bianco giovane aromatico

Collocazione del terreno

località La Volpe

Età del vigneto

oltre 15 anni

Tipo di terreno e giacitura

pede collinare di origine vulcanica

Uvaggio

Garganega e muller thurgau

Vendemmia

manuale con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico

12 % vol

Acidità

6,2 grammi/litro

Affinamento

in bottiglia 3 mesi

Durata del vino

Fino a 3 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia

bordolese bianca

Imballo

cartoni da 12 bottiglie

Colore

Giallo paglierino brillante

Profumo

Vinoso, fresco, con intense note di frutta e spiccata aromaticità del Muller

Sapore

Morbido e vellutato. Ottime le sensazioni aromatiche finali.

Accompagnamento

Soddisfa l'esigenza del bere dei giovani, Ottimo come aperitivo, antipasti e primi piatti leggeri e con la pizza.