



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

FUR BASTRO

TIPO DI VINO

Bianco veneto
igt



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Garganega e Müller Thurgau

COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO
Montecrocetta
Vigneto La volpe
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata dell'uva
Garganega, diraspatura e pressatura
soffice con controllo della temperatura
con l'acqua del pozzo. Affinamento fino
alla primavera e successivo blend prima
dell' imbottigliamento con il Müller.



**%
VOL** ALCOOL
12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI
8 gr/lit



ACIDITA'
5,8 gr/lit

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo paglierino
intenso con riflessi
verdognoli



ABBINAMENTI

antipasti leggeri, frutti
di mare al forno o
alla griglia, creme,
piatti leggeri a base
di uova, ottimo
anche con la pizza e
come aperitivo senza
bollicina



PROFUMO

Bouquet intenso e
caratteristico con
una leggera nota
moscata e di fiori di
sambuco



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C



SAPORE

In bocca si
presenta morbido e
vellutato con ottime
sensazioni finali
aromatiche, dal
corpo pieno e
gradevole



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lt
Scatole da 12 bottiglie

