



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

FURBASTRO

TIPO DI VINO
BIANCO
VENETO
IGT

COLLOCAZIONE
DEL VIGNETO
Montecrocetta
Vigneto La volpe
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



GIACITURA E TIPO DI TERRENO
Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA
Garganega e Müller Thurgau



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
Distinto, di notevole
finezza, con la
fresca fragranza di
fiori di biancospino
e sentori di ribes e
fragoline di bosco



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 lit
Scatole da 12 bottiglie